

SANT'ANNA D'ALFAEDO. Nell'azienda del casaro studenti di Colorno

Benedetti insegna i formaggi dop ai giovani futuri chef

I ragazzi dell'Alma, scuola internazionale di cucina hanno visto nascere il Monte Veronese e altre eccellenze, conoscendo anche la pecora Brogna



I futuri chef nell'area protetta di Bosco Allegro

Camilla Madinelli

Quali sono i percorsi di stagionatura e affinamento dei formaggi italiani? E come si prepara il Monte Veronese, una delle 51 Dop nazionali? Con quali altri prodotti locali vanno abbinati i formaggi per preparare un piatto gustoso e tutto made in Italy? Per saperlo una ventina di giovani spagnoli, statunitensi, coreani, cinesi e giapponesi che stanno perfezionando i loro studi ad Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana e centro di formazione sull'ospitalità che ha sede alla Reggia di Colorno, vicino Parma, sono andati a scuola alla bottega e al laboratorio di Corrado Benedetti, a Corrubio di Sant'Anna d'Alfaedo, tra Valpolicella e Lessinia, dove si producono salumi e formaggi con materie prime del territorio.

Qui, la classe di studenti internazionali ha toccato con mano alcune eccellenze della produzione gastronomica italiana e verificato le origini



Gli studenti dell'Alma di Colorno a Sant'Anna d'Alfaedo da Corrado Benedetti

dei prodotti che un domani potranno usare nelle loro creazioni culinarie. Insieme ai docenti, inoltre, i giovani hanno visitato l'area del Bosco Allegro, parco verde attrezzato per famiglie, per dare un'occhiata all'arco dei Monti Lessini o al monte Baldo e saperne di più su Forte

Tesoro e sulle cave di estrazione della pietra. Hanno avuto incontri ravvicinati, non poco emozionanti, con la fauna del bosco, popolato di daini, asini e pecore brogne, tutti animali che molti di loro non avevano mai visto.

Oltre ai formaggi e al Monte Veronese, con i loro proces-

stazione di prodotti, dalla carne salà alle mostarde, dall'olio extravergine d'oliva veronese del frantoio Salvagno di Nesente fino ai salumi affinati in Amarone della Valpolicella Docg. Con la pancia piena e la testa arricchita di nozioni, infine, gli studenti di Alma si sono spostati verso il Lago di Garda per concludere la giornata di studio.

«È fondamentale che i ragazzi facciano esperienza diretta del prodotto e della storia della sua creazione artigianale», dice un docente di Alma che li ha accompagnati, «se non conoscono le origini del prodotto non lo possono interpretare nel modo giusto, in cucina». La Scuola collabora con oltre 120 insegnanti, nella sua sede parmense, su una superficie di 5mila metri quadri dedicati alla didattica e una biblioteca con oltre 14mila volumi. Ma la conoscenza dei prodotti Made in Italy, più che sui libri, va fatta di persona. Magari anche strizzando l'occhio o facendo foto a una pecora brogna. ●

ERBEZZO. Iniziativa di Legambiente

Gli altri nomi della neve e il cibo per camosci e cervi

Escursione a Malga Derocon per gli animali isolati dal gelo

Ciaspolata in Lessinia per aiutare cervi e camosci dell'area florofaunistica di Malga Derocon: è la proposta di Legambiente per domani, con l'iniziativa «Nevediversa 2018» con la quale l'associazione del Cigno propone agli amanti della montagna tutto quello che si può fare senza utilizzare impianti di risalita o piste da discesa, fuori da quello che si definisce ski-business.

«L'eccesso di neve, per come si è manifestata in queste settimane, al di là della naturale variabilità climatica, pare piuttosto un'altra anomalia, a dimostrazione di quanto sia forte l'emergenza climatica», premettono gli ambientalisti, «perciò, anche quest'anno la nostra campagna invernale Nevediversa sarà l'occasione per accendere i riflettori sugli aspetti della vulnerabilità ambientale, economica e sociale della montagna, andando a raccontare come sia possibile piuttosto sviluppare un turismo alternativo alla monocultura dello sci alpino».

«Ad esempio, lo spesso strato di neve che ricopre i Lessini impedisce agli animali della nostra area florofaunistica di trovare da mangiare a sufficienza. Li aiuteremo portan-



Il camoscio

do nel nostro zaino qualche chilo di mangime».

L'appuntamento è alle 10, in località Dossetto, tre chilometri dopo Erbezzo, sulla strada per Malga Lessinia e Castelberio, dove la bandiera di Legambiente segnerà il posto per parcheggiare l'auto. Da lì parte l'itinerario a piedi verso Malga Derocon, con la consegna del mangime, salita al Monte Scriccio e ritorno per il pranzo al sacco, ma al caldo dell'accogliente sala da pranzo della malga.

Serve abbigliamento invernale e ciaspole o ghette, perché in zona non vengono noleggiate. Per partecipare, confermare la propria adesione al numero 339.8130928. ●VZ.