



**"Il Cortile" del Milano Food District**

**I ragazzi di Bottega Portici food format di Bologna**

**Studenti del Culinary Institute of America a fine corso al Puglia Culinary Centre, Castello d'Ugento**

**Foie Gras con pere: Le Berceau des Sens, ristorante dell'Ecole Hôtelière di Losanna**

**Insalata di verdure cotte e crude, fermentate con un'aromazione alla mandorla, di Tommaso Sanguedolce (Castello d'Ugento)**

**S** e un ristorante didattico viene nominato tra i migliori ristoranti della Svizzera, se ottiene sedici punti su venti dalla *Guida Gault & Millau*, e il suo Chef, Sammelier Davide Dargenio viene eletto come il migliore d'Italia 2018 dall'ASPI, allora forse il dominio incontrastato degli chef star sta cominciando a scricchiolare. Le Berceau des Sens, il ristorante dove gli aspiranti cuochi dell'Ecole Hôtelière di Losanna si mettono alla prova sotto l'occhio attento di chef Cédric Bourassin e dello stesso Dargenio, si trova all'interno del campus dell'Ehl, con tanto di food court che ogni giorno propone sette differenti tipi di cucina e una boutique gastronomica con una selezione di cibi e vini. Vivere il cibo a 360 gradi, fino a immergersi nel dietro le quinte, formazione compresa, del mondo delle ristorazione, sembra essere una formula di successo. «Credo che le persone apprezzino il fatto di trovarsi in un luogo in cui, non solo la tavola e il menù parlano di cibo, ma anche tutto quello ci sta intorno. Il Milano Food District, comprende una vertical farm, un ristorante didattico, una scuola di cucina, una cantina per degustazioni e corsi, un incubatore di idee e iniziative, ed è soprattutto un luogo di relazioni e incontri» dice Desirée Nardone, direttrice della Food Genius Academy di Milano (partner nella ideazione e preparazione delle ricette presentate in queste pagine) e del suo ristorante Il Cortile. «All'inizio era solo una palestra per i nostri studenti, poi, visto il successo, abbiamo deciso di aprire al pubblico con più continuità. Da aprile a ottobre, grazie al nostro dehors, si può venire anche solo per un aperitivo, in inverno ospitiamo invece pop restaurant con chef internazio-

nali (in programma nei prossimi mesi uno con Giuseppe Lo Iudice e Alessandro Mocchi del Retro-Bottega di Roma, ndr) ed eventi».

Imparare, guardare, mangiare, sembra la nuova strategia per un settore che ha sempre fame di novità, anche nel casual food. Così a Bologna da un anno (e a Milano da dicembre), sotto le due Torri Garisenda e degli Asinelli, ha aperto Bottega Portici Academy: da una parte corsi professionali per apprendere l'arte delle "sfogline" e della pasta fresca, dall'altra un locale di 350 metri quadrati e più di duecento posti a sedere dove gli stessi professionisti della sfoglia, in erba o già formati, preparano dalle tagliatelle ai tortellini, in una cucina rigorosamente a vista, per i curiosi clienti. Il tutto condito da un po' di storia della gastronomia locale, con segreti, storie e aneddoti. La cultura del cibo e dell'alimentazione, questa volta pugliese, fa da contorno anche al nuovo Puglia Culinary Centre ospitato sotto le volte degli antichi magazzini del Castello di Ugento. Una scuola di cucina professionale, che organizza laboratori anche per gli ospiti del boutique hotel, che ogni anno ospita un gruppo di studenti del Culinary Institute of America, e che trova la sua naturale continuità nel ristorante dello stesso Castello guidato da Tommaso Sanguedolce, il quale, insieme all'House Chef Odette Fada, è uno dei formatori della scuola. Un orto concluso risalente al XVIII secolo e oggi ristrutturato e ripiantato, dove si coltivano oltre cento varietà di erbe, verdure e frutta fresche, dagli agrumi ai melograni, completa la messa in scena dell'intera filiera della ristorazione, che ha il suo palcoscenico nella grande cucina lunga 23 metri e alta sei. Tutto ad uso e gusto di chi a tavola vuol sempre scoprire qualcosa di nuovo, anzi di speciale.

**Scuola, bottega anzi ristorante e perfino orto**

*Manuela Mimosa Ravasio*

**Trattorie didattiche, distretti culinari e pop restaurant per imparare, mangiare o scambiarsi idee creative: da Milano al Castello d'Ugento ecco le novità**