

## Milano EXPO 2015: i geologi ai fornelli per un territorio curato e sicuro

“In Italia non sappiamo narrare i prodotti buoni, la loro storia geologica”

9 giugno 2015 14:08 - F.F.



“Nasce per la prima volta la figura del Narratore del Gusto e della Cultura, Selezionatore delle Tipicità italiane, Comunicatore del benessere. La presenteremo in anteprima a Milano Sabato 13 Giugno”. Lo ha annunciato Rodolfo Coccioni docente di Geologia presso l’Università di Urbino. “In Italia non sappiamo narrare i prodotti buoni, la loro storia geologica. A Milano illustreremo alla stampa – ha proseguito Coccioni – una figura innovativa nel panorama dell’enogastronomia. In particolare, il Selezionatore delle Tipicità italiane si dedicherà alla selezione della qualità, dell’unicità e dell’autenticità delle produzioni. Il nostro Paese è ricco di prodotti agroalimentari ed enogastronomici di alta qualità che sono tra i protagonisti della sua cultura. Questi prodotti sono indissolubilmente legati alla Terra e quello che arriva sulla nostra tavola è strettamente legato ad essa: mangiamo determinati cibi e beviamo determinati vini di quel preciso luogo e territorio.

Nella vita di tutti i giorni, dunque, ognuno di noi ha la sua buona dose di Geologia!”. Una conferenza stampa molto scenografica con cucina e piatti veri preparati sul posto. A cucinarli saranno i geologi che per l’occasione si trasformeranno in chef indossando il grembiule con la scritta “ Terra a tavola”. Un evento EXPO 2015 dell’Università di Urbino.

I giornalisti avranno modo di gustare i piatti preferiti da Michelangelo, Leonardo, Piero della Francesca e contemporaneamente vedere le immagini reali dei paesaggi del Rinascimento ritrovati di recente dai geologi e dagli analisti del paesaggio che saranno in conferenza stampa



“I nostri prodotti “buoni” meritano di essere raccontati bene – ha continuato Coccioni – attraverso parole che suscitino emozioni e rivelino la passione che l’artigiano del gusto ha cercato di mettere nel suo prodotto. Il racconto, quindi, come elemento fondamentale, innovativo e promozionale. Ma occorre saper raccontare al pubblico cosa c’è dentro il prodotto buono, saper parlare della sua anima e del suo cuore per far parlare la mente e il cuore prima che arrivi al palato, saper raccontare perché un prodotto buono ha un valore così diverso da un altro simile e saper narrare la cultura e la bellezza del luogo nel quale questo prodotto buono nasce. E per essere credibile, il narratore del gusto deve saper raccontare non solo i prodotti del proprio luogo ma anche quello degli altri luoghi.

Sbocchi occupazionali con la nuova figura “Oggi il settore agroalimentare è molto dinamico in Italia. Questa nuova figura professionale che andremo a formare – ha concluso Coccioni – con il Corso di Alta Formazione

“La Terra a tavola – Geologia e gusto: Narratore del gusto e della cultura, comunicatore del benessere e selezionatore delle tipicità italiane” presso l’Università di Urbino, potrà avere ottimi sbocchi occupazionali. Il principale obiettivo del corso, unico al mondo nel suo genere, è quello di creare nuove figure professionali quali “narratore del gusto e della cultura”, “comunicatore di benessere” e “selezionatore delle tipicità italiane” attraverso lezioni, teoriche e pratiche, e visite guidate relative alla conoscenza diretta dei diversi terreni, dei vari terroir e dei vari oli extravergini di oliva, all’analisi sensoriale dei prodotti, allo studio della fisiologia del gusto e del quinto gusto, al biologico e al biodinamico, ai cibi del domani, alle cene “guidate” e allo stretto legame tra produttori, prodotti e il territorio che li esprime.

Con lo sguardo rivolto alle tematiche di Expo Milano 2015 e nell’ambito del racconto delle identità italiane che caratterizzerà il Padiglione Italia, un particolare obiettivo del corso è anche quello di valorizzare le 5T (Tradizione, Tipicità, Territorio, Trasparenza, Tracciabilità) pensando ad un “tavolo delle delizie” che ha sapore di futuro ma che è perfettamente coniugato con la forza della tradizione, migliorando la cultura del cibo e valorizzando i gioielli della Terra e gli artigiani del gusto che li creano”.

A Milano ci sarà uno dei prodotti d’eccellenza della nostra Italia: la Casciotta d’Urbino, ma non mancherà il tartufo. Dalla Lombardia alla Sicilia saranno narrati i percorsi geologici dei prodotti italiani. Interverranno alla conferenza stampa geologi, enogastronomi, imprenditori e tra questi Gianluigi Draghi – Presidente del Consorzio Casciotta d’Urbino e Vice Presidente della Cooperlat, Rodolfo Coccioni – Docente di Geologia dell’Università d’Urbino – Giuseppe Cristini enogastronomo, Olivia Nesci geologo esperta in paesaggi.