



Si prepara

una settimana importante per [Università della Pizza](#). Ieri è iniziato il terzo e ultimo modulo di formazione, che concluderà, come di consueto, il percorso a tre livelli per entrare nel mondo in continuo fermento delle pizzerie "gourmet". Con una bella novità: **Simone Padoan** (nella foto), per la prima volta e per 4 giorni, salirà in cattedra per introdurre i pizzaioli "laureandi" alla sua visione della pizza italiana contemporanea, che deve essere risultato della sensibilità e della capacità di comunicare del suo autore, piuttosto che insieme confuso di ricette senza legami con la cultura e gli ingredienti dei territori.

E' l'evidenza di un legame, perché senza la visione di **Simone** la pizza d'alta cucina, come ce la sforna lui ogni giorno dal suo laboratorio a vista, non sarebbe mai nata e un corso del genere in *Università della Pizza* non avrebbe avuto probabilmente senso di esistere. Sempre lunedì, **Paolo Marchi** terrà la sua lezione sui canoni di una comunicazione alimentare che trasferisce cultura, testimonianza di un legame con la pizzeria d'autore che lo ha portato ad aprire le porte della sua *Identità Golose* per offrire un palco internazionale ai pizzaioli che dimostrano di saperne anche di cucina.

E infine, mercoledì 22, Università della Pizza accoglierà 56 giovani studenti (2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> classe della Scuola Media Poloni di Monselice) desiderosi di vivere attivamente il legame tra la terra e la tavola: questa volta attraverso un'esperienza di impasto e una migliore conoscenza dei processi nutrizionali che trasformano i buoni ingredienti in un'alimentazione sana, che nutre e non si spreca. Scolari, pizzaioli, docenti insieme nella settimana che verrà per parlare di nutrizione sana con il linguaggio del più popolare dei piatti della cucina italiana e rinsaldare il legame che lega tutti noi al valore delle origini.

**Piero Gabrieli**

