

Sapori toscani per il Giappone

Allievi cuochi di Tokio a lezione all'agrario

PESCIA. C'è un ponte che unisce l'istituto agrario "Anzilotti" e il Giappone. Un ponte costruito grazie ad una passione comune, quella per l'olio d'oliva. Dal 20 al 26 ottobre sarà infatti presente in Valdinievole un gruppo di studenti dell'Ecole de Cuisine et Nutrition Hattori di Tokio.

Si tratta degli studenti che hanno seguito un corso professionale per diventare sommelier. Ma sommelier molto particolari, visto che dovranno giudicare la qualità dell'olio. Il corso è organizzato dall'Accademia dell'Olio insieme alla sezione giapponese dell'Aiso (l'associazione italiana sommelier dell'olio).

Sono oramai alcuni anni che gli studenti di questo prestigioso istituto giapponese dedicato all'alimentazione vengono in Toscana per apprezzare le prelibatezze del nostro territorio. Dall'anno passato, con l'istituzione del corso per sommelier, la scuola giapponese ha deciso di prendere contatti con l'istituto agrario.

«L'anno scorso - racconta

la preside dell'istituto Siriana Becattini - è venuta da noi una rappresentante dell'accademia dell'olio giapponese, Yoko Nakajima, per chiederci la collaborazione di un esperto che potesse tenere lezioni sull'olio d'oliva in Giappone. Abbiamo così pensato ad un nostro ex studente, Tiziano Caruso, oggi docente di Olivicoltura all'Università di Palermo».

Il professor Caruso si è così recato a Tokyo, dove ha tenuto dei seminari proprio all'interno del corso professionale per sommelier dell'olio. Questa volta, a distanza di alcuni mesi dalla conclusione delle lezioni, toccherà agli studenti giapponesi venire in Italia.

Punto di riferimento per la

delegazione sarà il ristorante giapponese di Pescia "AndreaChio" il cui proprietario, Vincenzo Andreacchio, è membro dell'accademia giapponese dell'olio e ha tenuto varie lezioni all'Ecole de Cuisine Hattori.

Durante la settimana gli studenti avranno modo di vedere da vicino uno dei territori principe per la coltivazione degli olivi. Nel corso di questo stage verranno inoltre effettuate degustazioni di piatti tipici della regione Toscana, sempre con un occhio attento all'olio, e naturalmente saranno oggetto di visita i laboratori, i campi sperimentali e il frantoio dell'istituto agrario di Pescia.

«Siamo contenti e anche onorati - ha concluso la preside Becattini - che una scuola così prestigiosa come l'Ecole Hattori abbia scelto la collaborazione proprio del nostro istituto».

F.M.