

## Marie Claire e Moritz, foodblogger con la “sindrome di wanderlust” alla scoperta dei tortelli piacentini

SportelloQuotidiano.com – 12.01.2019

Due giovani tedeschi con la “sindrome di wanderlust”, cioè la malattia di chi non riesce a sedare l’irrefrenabile desiderio di esplorare il mondo. Nel loro caso, seguendo la scia di sapori esotici e autoctoni da una tavola all’altra, con una missione irrinunciabile: «Diffondere la sostenibilità della filiera agroalimentare». **Marie Claire Feller e Moritz Huber, creatori del blog “True foods”** (traducibile nel nome italiano “cibo autentico”), hanno fatto tappa anche a Piacenza, la “nostra” patria indiscussa del buon palato. E sono pronti a raccontare le tipicità del territorio ai loro lettori internazionali.

«Ci siamo iscritti a un corso di cucina e abbiamo provato a preparare i tortelli con la coda e i pissarei e fasò», spiegano Marie Claire e Moritz, azzardando la pronuncia dei piatti attraverso un accento misto italiano-inglese. Entrambi – con un’età di 21 e 24 anni – provengono dalla cittadina tedesca di Trier, sono iscritti a un’università olandese e si trovano a Piacenza da settembre, grazie al **programma di scambio culturale SAFE** (Sustainable agriculture for food quality and environment), la nuova laurea triennale completamente in lingua inglese promossa dalla facoltà di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell’università Cattolica.

«Oggi molte persone faticano a notare ciò che hanno messo in bocca, perdendo così una potenziale fonte di benessere reale – rimarkano Marie Claire e Moritz, che hanno scelto di adottare la dieta vegetariana -. A Piacenza, abbiamo assaggiato il grana padano, la torta frita, la pizza e il ragù di carne. **Amiamo e riportiamo ai nostri seguaci le ricette locali, lontane dai meccanismi delle grandi multinazionali.** Crediamo che si debba rispettare il ventaglio di ingredienti legato a ogni città e a ogni stagione. Mettiamo in pratica questi principi anzitutto nel nostro stile di vita quotidiano, evitando per esempio i fast food. La nostra visione si basa su una catena sostenibile che passa dalla fattoria alla forchetta, senza danneggiare il suolo o utilizzare i pesticidi».

**Marie Claire e Moritz ripetono il loro motto: «Il cibo è l’ambiente».** Da adulti sognano di svolgere una professione nel campo dell’alimentazione alimentare. Intanto, dopo una parentesi in Francia, da gennaio saranno in Sri Lanka per guardare da vicino alcune lavorazioni di permacultura, un metodo per progettare e gestire i paesaggi urbani in modo che siano in grado di soddisfare i bisogni della popolazione – quali cibo, fibre ed energia – ma al contempo garantire la stabilità degli ecosistemi naturali.



Gli iscritti alla facoltà universitaria "Safe" della Cattolica di Piacenza

### **"SAFE", il progetto della Cattolica che abbatte i confini in agricoltura**

La sede piacentina dell'università Cattolica ospita un progetto capofila a livello nazionale: **SAFE**, acronimo di **"Sustainable Agriculture for Food Quality and Environment"**. Si tratta di un programma di laurea triennale interamente incentrato sulla sostenibilità agroalimentare e le sue componenti economiche e ambientali.

A partire da settembre 2017, il corso – sviluppato in lingua inglese – mira a istruire gli allievi sui principi e le tecniche innovative dell'agricoltura, dai campi alla tavola, per produrre alimenti sicuri, sostenibili e di alta qualità. In particolare, il marchio del **"Made in Italy"** viene utilizzato come caso di approfondimento.

Nell'ambito di questa iniziativa, le classi piacentine hanno visto insediarsi un gruppo di studenti stranieri iscritti alla facoltà di scienze applicate della località olandese di Almere, il cui docente responsabile Taco Medema nelle scorse settimane si è recato nella nostra città per fare il punto sul progetto SAFE: «Stiamo avendo un ottimo riscontro e rivolgiamo **l'invito anche agli studenti italiani a frequentare le lezioni nei Paesi Bassi per un semestre**». Ha espresso soddisfazione per i primi risultati di SAFE anche il professor Gabriele Canali, che ha dovuto interfacciarsi con 25 giovani provenienti da ogni parte del mondo.

*Thomas Trenchi  
(Pubblicato sul quotidiano Libertà)*