

Tortelli con la coda e "pisarei" prendono per la gola due blogger

Coppia di giovani universitari tedeschi a Piacenza per lo scambio culturale di "Safe", nuova triennale della Cattolica

Thomas Trenchi

PIACENZA

● 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 autoc-toni 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 pisarei 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, alimen-

tari 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 - rimarcano Marie Claire e Moritz, che hanno scelto di adottare la dieta vegetariana -. A Piacenza, abbiamo assaggiato soprattutto 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. 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.



Marie Claire e Moritz dopo gli studi vogliono svolgere una professione nel campo alimentare

