



Corso di cucina per studenti universitari

ATENE0

PADOVA Un corso di cucina per studenti universitari fuorisede: 64 posti in tutto spalmati su quattro cicli da cinque lezioni ciascuno. E dall'altra parte della cattedra, uno chef. A insegnare come fare la spesa, la durata e la conservazione dei prodotti, le ricette più veloci e quelle più sfiziose. Benvenuti a Educhef 2018, la seconda edizione del corso di cucina pensato dall'Università per i propri studenti che si trovano capapultati da casa propria ad appartamenti privati in cui dover pensare a tutto. «Abbiamo deciso di replicarlo perché i risultati

dell'anno scorso sono stati eccellenti – spiega il professor Antonio Paolo, delegato del rettore per il progetto Sport, benessere e merchandising del Bo –. Il corso parte dalle basi, dalla spesa e dà una mano agli studenti che non avevano mai cucinato in vita loro. Gli insegna a bilanciare il cibo, a nutrirsi in maniera adeguata, anche se devo dire che arrivano giovani preparati, soprattutto per quanto riguarda il mondo del vegetale. L'idea è di aprire i corsi, finora destinati solo agli studenti, anche ai dipendenti dell'Università». A spalleggiare il Bo, Coop, Ascom Padova, DigitalEasyCoop, Fairtrade e l'Accademia Arti e Mestieri Alimentari, che

metterà a disposizione gli spazi di via Due Palazzi per le lezioni, rigorosamente serali. I primi corsi partiranno lunedì e sul sito del Bo sono già a disposizione tutte le informazioni del caso. «L'anno scorso le iscrizioni sono andate

druciate in pochissimi minuti – continua Paolo – per questo abbiamo deciso che da dicembre, sulla pagina Youtube del Bo, verranno postati anche dei videotutorial». E come ogni corso di studi che si rispetta, anche Educhef sarà diviso in moduli: ci sarà chi si occuperà di insegnare a fare la spesa, chi di cucinare i primi, chi le verdure e chi i secondi. Con un occhio speciale al riuso.

Nicola Munaro