

personaggio

Marco Bozzolo di Viola ideatore dei "PerCorsi culinari - Italian Cooking School"

Fare amare la cucina della Val Mongia agli... americani

Come promuovere la cultura alimentare e enologica dei prodotti delle Langhe

DEBORA SATTAMINO
LANGHE

"PerCorsi culinari - Italian Cooking School" è il nome del progetto ideato e lanciato da Marco Bozzolo, trentenne di Viola, appena laureato in Scienze della comunicazione. Grazie alla sua intraprendenza, si è "inventato un mestiere" che sta avendo già un grande successo. Si tratta di un progetto che consente agli amanti della cucina italiana di godere di un'offerta di "culinary experience" nelle Langhe. Marco, che ha trascorso il quarto anno dell'Istituto superiore "Baruffi" di Ceva, negli Stati Uniti, ha pensato così di coinvolgere il mercato americano. Il pacchetto turistico offerto alterna corsi di cucina tradizionale in agriturismo, a escursioni guidate in piccole aziende agricole locali. Ogni giornata prevede una lezione formativa ed un'escursione guidata: le formule proposte, a seconda delle preferenze e in base alla stagione, comprendono anche visite formative al mercato per la selezione dei prodotti, incontri con i produttori e degustazioni, visite in cantine, escursioni alla ricerca dei tartufi, corsi per imparare a preparare il formaggio e la pizza.

Come è nata questa idea e come si è sviluppata?

«Negli anni scorsi, ogni volta che un amico veniva a trovarmi dagli Stati Uniti, notavo che a sorprenderlo era non solo la bontà della nostra cucina ma, soprattutto, il rapporto che noi italiani abbiamo con il cibo. Grazie all'appoggio di alcuni professori a Siena, ho trascorso il mio ultimo anno in facoltà a inquadrare giuridicamente il progetto: tale lavoro ha costituito anche la tesi del mio master in Economia dell'ambiente e dello sviluppo, presso l'Università di Siena. Sin dalla sua fase embrionale, il progetto è stato svilup-



perCorsi
culinari
COOKING SCHOOL

pato nella convinzione che, per valorizzare in chiave turistica il patrimonio enogastronomico delle Langhe, migliorare l'offerta dei servizi turistici e promuovere i prodotti tipici del territorio, occorre costruire una rete condivisa fra tutti gli operatori interessati. Sulla base di tali premesse nei primi mesi del 2016 è stata costituita l'Associazione enogastronomica "PerCorsi culinari", con l'obiettivo di "promuovere e stimolare la cultura alimentare ed enologica dei prodotti tipici delle Langhe, mediante l'organizzazione di corsi didattici culinari".

Quale è il tuo obiettivo futuro? E come pensi che sarà la tua attività lavorativa?

«Il progetto "PerCorsi culinari" è nato dalla consapevolezza che il turismo enogastronomico costituisca un prezioso strumento di conservazione dinamica di un grande patrimonio intangibile costituito dal "food heritage" che, oltre ad essere salvaguardato, necessita di essere adeguatamente valorizzato. A tal fine, ho deciso di scendere in campo direttamente (e letteralmente) affiancando la passio-



ne e l'esperienza di mio padre, laddove il cibo nasce, ossia in agricoltura, cercando di portare idee fresche ed innovative. L'obiettivo della neocostituita "Azienda Agricola Marco Bozzolo" sarà quello di valorizzare la regina indiscussa della valle in cui operiamo: la castagna della Valle Mongia. Forti della certificazione di "Agricoltura biologica", della certificazione Igp (Indicazione geografica protetta) e della partnership con la Comunità del Cibo Slow Food "Custodi dei Castagneti della Valle Mongia" opereremo per trasformare radicalmente il contesto agricolo in cui ci troviamo».

Hai un sogno?

«Oggi quando negli Stati Uniti chiedi ad un americano dell'Italia, 9 volte su 10 egli ti parla di "Venice", di "Tuscany" e di "Rome". Nel solo settore del turismo enogastronomico, il 74% dei visitatori a stelle e strisce predilige la Toscana. Il mio sogno è quello di far sì che le nostre terre diventino "la destinazione enogastronomica per eccellenza" e sono convinto che abbiamo tutte le carte in regola per diventarlo. Conosco bene il contesto toscano, ci

ho vissuto per tre anni, per questo, se oltre a rimboccarci le maniche impariamo anche a lavorare insieme non abbiamo nulla da farci invidiare».

Un consiglio per i giovani intraprendenti come te?

«È giusto avere dei sogni ma bisogna anche fare in modo che questi si concretizzino. Affinché ciò accada, oggi più che mai, occorre pensare in modo non convenzionale ed imparare ad ottenere le risorse necessarie per raggiungere gli obiettivi che ognuno di noi dovrebbe avere chiari per la propria vita. Per quanto mi riguarda, l'anno trascorso negli Stati Uniti con AFS Intercultura grazie alla borsa di studio del Banco Azzoaglio (a cui sarò grato a vita per l'occasione concessami) mi ha insegnato che per avere successo nella vita ci vogliono, in parti uguali, talento, fortuna, pratica e nervi.

Nelle foto, il marchio di "PerCorsi culinari - Italian Cooking School" che vede protagonista Marco Bozzolo e uno dei primi corsi organizzati con turisti americani