IN COSTIERA AMALFITANA L'UNIVERSITÀ PER LAVORARE CON IL CIBO

Il 13 novembre si aprono le porte del Campus Principe di Napoli, il nuovo ateneo italiano dedicato alla cultura culinaria. Tre i corsi di laurea: Gastronomia, Scienze turistiche e Scienze economiche E tre percorsi professionalizzanti in Alta cucina italiana, Alta Pasticceria e Sommelier Direttore scientifico lo chef tristellato Heinz Beck: «Insegneremo le tecniche più avanzate ma anche il pensiero E come gestire un ristorante». Tutta l'offerta formativa è affidata a Pegaso e Mercatorum

di **Simona Brandolini**
foto di Lorenzo Pesce

S

Se dovessimo scegliere un colore per descrivere questo luogo sospeso è il blu. L'infinito cobalto del mare, l'azzurro del cielo, oppure l'elettrico delle maioliche nelle cucine. Il poggio dei cinque sensi ha un nome biblico miracoloso, San Lazzaro. Su questa collina a settecento metri sul Mediterraneo, che abbraccia Conca dei Marini e tutta la Costiera, solcata da un sentiero, neanche a dirlo, che si chiama degli Dei, arriveranno il 13 novembre i primi studenti del Campus Principe di Napoli, l'università gastronomica e centro di alta specializzazione interamente dedicata alla cucina e al turismo. «Anche io non ho mai smesso di studiare. Formazione è la parola magica». L'università telematica Pegaso ha pensato di coinvolgere Heinz Beck come direttore scientifico. Alla vista dell'ex colonia montana, lo chef tristellato si scioglie in un poco teutonico sorriso. Due giovanissimi cuochi hanno saputo della presenza di Beck, lo braccano appena sceso dall'auto. Per un selfie, ma soprattutto per avere consigli. Parte una raffica di domande, poi quella centrale: «Cosa dobbiamo fare per arrivare al suo livello?». Sulla facciata dell'edificio di epoca fascista, completamente bianca, il sole quasi riflette. «Il vostro futuro è come un grattacielo con tanti piani. Più profonde sono le fondamenta più piani si possono costruire. Le fondamenta sono l'istruzione», risponde senza neanche un tentennamento. Ma cos'è la cultura per uno chef? «Oggi chi fa il mio lavoro deve conoscere le materie prime, le tecniche, ma anche la storia, essere aperto a tutto, leggere i giornali, amare l'arte. Ormai è un lavoro complesso. Per esempio io, in questo momento, mi interesso di economia circolare. E di come abbinarla al cibo. Partendo da un presupposto: non dare una seconda vita allo scarto, ma evitare proprio lo spreco». Beck del Campus non è solo direttore scientifico, ma anche docente e per una mattinata cicerone d'eccezione. Nel seminterrato ci sono le cucine, al primo piano gli ambienti destinati alla didattica, organizzati in cinque grandi aule: due training di cucina, un'agorà, una pasticceria, una sommellerie. Al secondo e terzo piano ci sono 32 camere e due suites, per un totale di 72 posti letto, per accogliere gli allievi, ma anche i visitatori che vorranno sperimentare un weekend culinario e salutista. Dall'ampia terrazza panoramica si erge il torrino dove si trova un'ulteriore suite. Appena entrati c'è il centro congressi, tutt'intorno un parco di circa 2,5 ettari di macchia mediterranea. Un paradiso. Beck indossa la casacca, un po' armatura e un po' coperta di Linus, e con decisione guardandosi attorno dice: «Questa è la scuola del futuro. Perché qui insegneremo non solo le tecniche più avanzate del momento, ma anche il pensiero. Come gestire al meglio un ristorante. Oggi ci sono tanti bravi chef, ma in pochi sanno gestire un ristorante. È utile, allora, insegnare tante discipline sotto un unico tetto, questi saranno i professionisti del domani. Io sarò al loro fianco anche in

Peso: 60-76%,61-79%

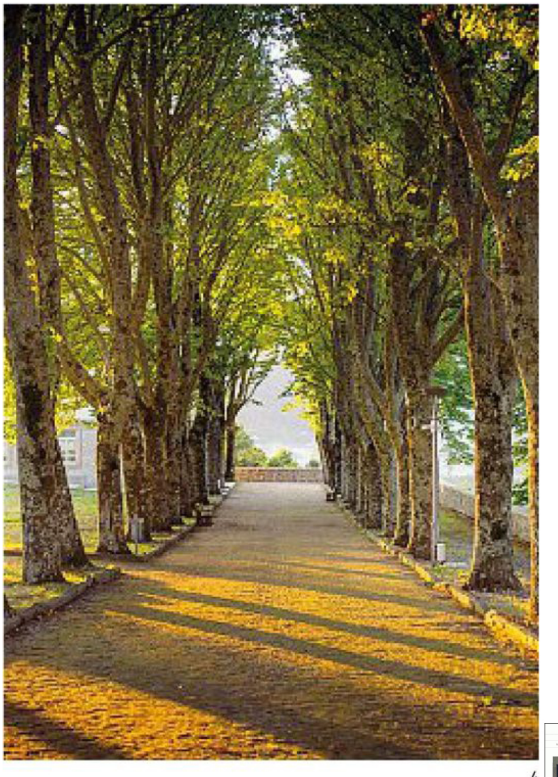
aula». Beck, infatti, salirà in cattedra. Con lui tanti altri: Riccardo D'Agostino, Christoph Bob, Giuseppe Molaro, Francesco Sposito, Vincenzo Candia, Franco Pepe. L'offerta formativa (affidata a Pegaso e università Mercatorum) si struttura in quattro macroaree. Tre sono i corsi di laurea: Gastronomia, ospitalità e territori; Scienze turistiche e Scienze economiche. Un master di primo livello in Alta ospitalità. Tre corsi professionalizzanti in Alta cucina italiana, Alta Pasticceria e Sommelier. Quattro corsi amatoriali: Dop e Igt in cucina, Cucinare per il benessere, Dalla farina alla pizza ed Essenze in cucina. Pensati in formula *blended* (parte online e parte in presenza) per garantire ai partecipanti un'adeguata conoscenza teorica abbinata ad un'esperienza pratica di eccellenza. Sono previsti stages presso le migliori brigate e le più esclusive strutture di alta hotellerie. Partner aziendali, oltre Pegaso e Mercatorum, Gambero Rosso, le Camere di commercio italiane all'estero, la rete dei ristoranti che hanno ricevuto il marchio Ospitalità Italiana, la Borsa merci telematica del ministero per le Politiche Agricole e Unioncamere. Torniamo sulla terrazza che si tuffa direttamente nel mare. «Quanta bellezza — un ultimo sguardo di Beck —, fondamentale per il nostro lavoro. Insieme alla curiosità, all'essere sempre giovani nel pensiero, aperti. Non esiste, in cucina, un'offerta perfetta, fino a quando possiamo sognare. E un posto come questo dà emozioni e le emozioni, quasi sempre, si trasformano in creazioni». Lo sapeva bene anche Salvatore Di Giacomo che sulla collina di San Lazzaro scrisse: «E assettate e guardammo/Tanta stelle ca luceno cielo/ lassamm' 'i sti penziere addo' vanno». È proprio vero che ci sono luoghi dove i pensieri «vanno dove devono andare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

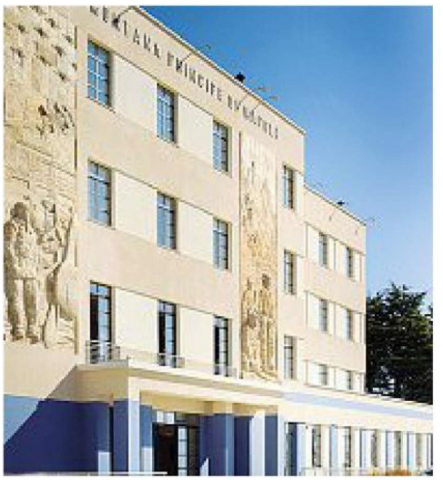
Il futuro dei cuochi è come un grattacielo: con basi profonde più piani si faranno

Le lezioni sono sia online che in aula, per garantire teoria ed esperienze pratiche

1 Il palazzo che ospita l'ateneo **2** Un piatto preparato al Principe di Napoli **3** Una vista della costiera da Agerola **4** Il viale di accesso del Campus ad Agerola (Napoli) **5** Lo chef Heinz Beck **6** Il gruppo dirigente del campus **7** Un'aula attrezzata per i corsi di cucina



4



1

2

3

6

7

DOVE

La sede dell'università Principe di Napoli sorge ad Agerola, a 600 metri dal livello del mare in Costiera Amalfitana. Direttore scientifico del campus è Heinz Beck, tre stelle Michelin alla «Pergola» di Roma. L'offerta formativa consiste in: corsi di laurea (triennale in Gastronomia, ospitalità e territori; Scienze turistiche; magistrale in Scienze economiche), corsi professionalizzanti (alta cucina italiana; alta pasticceria; sommelier); master (alta ospitalità); e corsi amatoriali (Dop e Igt in cucina; cucinare per il benessere; dalla farina alla pizza; essenze in cucina). Fiore all'occhiello del Principe di Napoli è il laboratorio di cucina. La struttura del Principe di Napoli mette inoltre a disposizione degli studenti 40 sistemazioni tra camere e suites

Peso: 60-76%,61-79%