

Chef Lorenzo Polegri porta negli USA i “cuochi di campagna” e il suo essere baschese

scritto da Redazione | 7 Dicembre 2021

“L’ambasciatore” di Baschi, lo **chef Lorenzo Polegri**, è partito alla volta degli Stati Uniti con lo scopo, tra le altre cose, di sviluppare l’**associazione “Cuochi di campagna”** e intessere relazioni con le amministrazioni locali per la conoscenza delle reciproche realtà rurali. L’idea dei “Cuochi di campagna” venne fuori dal cilindro di chef Lorenzo già nel 2015, quando Polegri ne parlò durante un incontro tenuto all’**università di Harvard**. Scopo della neonata associazione, che vedrà certamente Baschi come capitale, è quello di promuovere una cucina tipicamente territoriale, specifica, peculiare, che sappia esaltare innanzitutto le genuinità e le tradizioni locali. Un **progetto** valido per tutto il pianeta, come l’ha inteso Polegri, che dia **risalto alle zone rurali**, le uniche che ancora custodiscono i **segreti di una cucina tipica**, ancorata saldamente al territorio.

Come contenuto nella **lettera di presentazioni**, firmata dal **sindaco Damiano Bernardini**, *“con Polegri abbiamo immaginato il nostro paese come punto di riferimento per i tanti studenti americani che vorranno approfittare del suo impareggiabile know how ed imparare i suoi segreti in cucina”*.

Non solo. Nelle intenzioni dell’amministrazione, il viaggio di Polegri negli USA è una possibilità senza eguali per il piccolo comune di Baschi. *“Riteniamo infatti - prosegue il sindaco nella lettera di presentazioni - che nelle piccole realtà rurali spesso poste ai margini, risiedano invece grandi possibilità di crescita, di sviluppo, di cooperazione, di gestione del territorio compatibile con la nuova coscienza ecologica di cui spesso si parla senza conoscerne appieno l’argomento”*. La cucina tipica come cultura, il territorio come tempio di tradizioni arcaiche da riscoprire e valorizzare.

Lorenzo Polegri, 56 anni, è uno chef molto apprezzato negli Stati Uniti dove ha avuto la possibilità di lavorare a New York e in altre grandi città. Per ben due volte, sotto la presidenza **Obama** e quella **Trump**, è stato invitato a **cucinare alla Casa Bianca**. Baschiese di nascita e di formazione, i segreti molto apprezzati della sua cucina risiedono proprio nei prodotti genuini di questa terra con i quali sa ricamare delle vere e proprie trame di sapori autenticamente umbri di cui si è persa la tradizione. La sua **azienda agricola**, gestita insieme al **figlio Tommaso**, produce vino e olio, sovrani incontrastati del territorio orvietano, ma anche ortaggi tipici di questa zona.

“Lorenzo Polegri ha insegnato in alcune tra le maggiori università americane”, conclude Bernardini, “organizzando dei veri e propri corsi della sua cucina con stage effettuati nel nostro territorio. Dopo quasi due anni di sosta obbligatoria, il suo viaggio è un’occasione per tessere nuove relazioni e approfondire vecchi legami per sviluppare concretamente una collaborazione che metta in primo piano il benessere e lo sviluppo dei territori rurali, uno scambio culturale nel senso più ampio del termine, che ci permetta di aprirci al mondo intero grazie alle nostre peculiarità, rimanendo rigorosamente noi stessi”.

Il **viaggio** americano di Polegri è **iniziato nel New Jersey**, esattamente al **Rowan College**, dove lo chef di Baschi sta allestendo un evento particolare, una sorta di battesimo per l’associazione “Cuochi di campagna”.