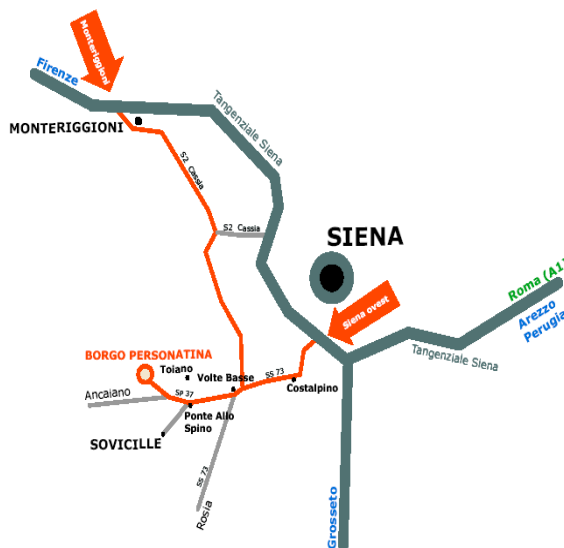


### Banqueting su prenotazione

- Aperitivo del Borgo.
- Pranzo di benvenuto al Borgo.
- Pranzo tradizionale toscano.
- Banchetto storico di Caterina de' Medici.
- Pic-nic nel bosco (per gruppi).
- Pranzo al sacco con escursione a cavallo.
- Cottura della pizza al forno a legna.
- Degustazioni di olio d'oliva del Borgo.

### Animazioni gastronomiche

- Corso di cucina toscana e mediterranea.
- Visita di un caseificio delle Crete senesi
- Visita a una cantina del Chianti.
- Raccolta stagionale delle olive e degustazione dell'olio "novo" (novembre).
- *Market Food Tour* a Siena e degustazione della pasticceria medioevale.
- Visita gastronomica al mercato di S. Lorenzo a Firenze e pranzo nei *street-food* della città.



### **BORGO PERSONATINA**

Tel . 0577313083; Cell. 3489120884

E- mail: [info@orsapellion.it](mailto:info@orsapellion.it)

[www.borgopersonatina.com](http://www.borgopersonatina.com)

## SCUOLA DI CUCINA



**Il cibo è:  
buono da mangiare,  
buono da pensare.**

**Orsa Pellion di Persano** nasce in una vecchia famiglia piemontese, dove la *cioccolata calda* era un rito, gli *agnolotti* una celebrazione (del Natale), la *bagna cauda* (tradizionale piatto popolare a base di aglio e acciughe) un mito e un tabù.

A vent'anni si trasferisce in Toscana, per incominciare un lungo periodo di studio e ricerca nell'ambito dell'antropologia culturale. Qui impara a sostituire il *burro* con *l'olio di oliva*, a strofinare *l'aglio* sul pane, a mangiare i *fagioli* con gli *zoccoli* del maiale e più di ogni altra cosa a guardare ciò che sta dietro al cibo: storie, arti, saperi, relazioni.

Compie i suoi studi all'Università di Siena, si laurea in Lettere e Filosofia con una tesi di ricerca sulle donne e i rituali domestici di un piccolo villaggio somalo. Poi si trasferisce con una borsa di studio in Inghilterra, per seguire i corsi di specializzazione in "Antropologia dell'alimentazione e della salute".

Il tema del cibo, che fino ad allora era stato strettamente legato al suo interesse per le problematiche femministe e l'antropologia culturale, diventa centrale non solo per la sua formazione intellettuale, ma per la sua stessa "sopravvivenza". Per arrotondare la borsa di studio, un'amica italiana le propone di allestire insieme pranzi e banchetti con menù classici italiani. Una sera sono chiamate dal cantante dei Pink Floyd a preparare la sua cena di

compleanno, per l'occasione vengono farcite cinque faraone che lasciano tutti i commensali senza parole.





Tornata in Italia, riprende i contatti con l'Università di Siena e incomincia il suo Dottorato di Ricerca in "Antropologia e storia dell'alimentazione". Studia i ricettari della tradizione contadina, intervista le massaie mentre cuociono il *pane* nei grandi forni a legna, le donne che friggono le *frittelle di riso* per la festa di Carnevale, scopre i segreti per la preparazione della *ribollita* e l'arte della cottura a fuoco vivo.

Dopo i lunghi anni di studio, Orsa decide di mettere in pratica la sua conoscenza sul cibo e le pratiche alimentari organizzando corsi di cucina per i turisti e i viaggiatori che passano dal Chianti. Più che lezioni, questi incontri diventano veri e propri appuntamenti culturali, momenti di sapore e conoscenza che danno il senso dell'ampiezza e della ricchezza dei mondi della cucina. Inizia così la sua attività professionale di antropologa e gastronomica, dove

può coniugare la teoria con la pratica, la ricerca con la riscoperta, fino alla re-interpretazione, dei piatti attraverso nuove creazioni.

Il sapore è l'origine del sapere (*"saper"* in latino significa *"aver sapore"*): per conoscere una cultura, un paese, un popolo non c'è migliore cosa che assaggiarne i cibi e gustarne i piatti. Come disse qualcuno, la cucina è un'arte delicata e amichevole, supera le barriere linguistiche, crea legami tra i popoli e riscalda il cuore.

Tutto questo è il senso che troverete nei corsi di Orsa, stando con lei in cucina e immergendo le mani nei suoi impasti per scoprire, ogni volta, i saperi e i sapori di una grande eredità culturale.