

“Cibo e Territorio” In-Presa studia i prodotti tipici



Un momento del progetto con Slow food FOTO BOTTO ROSSA

«Ragazzi, cosa vi viene in mente se vi dico “biodiversità”?». È iniziato con questa domanda, lunedì mattina nel salone di In-Presa, l'incontro tra Lorenzo Berlendis, vicepresidente dell'associazione Slow Food Italia, la non profit impegnata a ridare valore al cibo, nel rispetto di chi produce e in armonia con ambiente ed ecosistemi, e gli allievi di 3 A del corso di aiuto cuoco.

La nuova idea

È iniziato così il nuovo progetto del centro di formazione professionale della cooperativa sociale nata per offrire ai giovani, attraverso il lavoro e lo studio, la strada

per scoprire che la vita ha un senso e che la realtà è una possibilità positiva. “Cibo e Territorio”, questo il nome del progetto didattico promosso dal pluripremiato chef de “La Piana”, Gilberto Farina (che a In-Presa è uno dei docenti), ha come obiettivo quello di fornire ai ragazzi strumenti e conoscenze per uno studio del territorio e della regionalità. Il tutto, seguendo il motto di Slow Food, secondo cui “il cibo è piacere”. Il percorso durerà un anno e sarà articolato in diversi appuntamenti, come quello con Paolo Ciapparelli, presidente del Consorzio di salvaguardia del bitto storico, e con i produttori Giuliano Fumagalli del-

l'azienda agricola “Agrifoppa” di Oreno di Vimercate e Luigi Viganò della macelleria “Minimarket delle carni” di Verano. L'ultimo incontro, ad aprile, sarà la “Cena dell'Alleanza”, dove si potranno degustare le migliori ricette realizzate dagli studenti nel corso dell'anno sotto la supervisione degli chef Maurizio Vaninetti e Gilberto Farina. «Questa esperienza – così la docente Paola Ungari – contribuirà a qualificare ulteriormente il profilo professionale dei nostri ragazzi, anche nell'ottica della conquista dell'identità della figura del cuoco».

L'avvio di un percorso

«Si tratta di un progetto importante per i nostri ragazzi – così l'amministratore delegato di In-Presa, Davide Bartesaghi – e siamo soddisfatti della collaborazione con una realtà autorevole come quella di Slow Food, con cui speriamo di iniziare un percorso che ci possa portare lontano, nel segno di una collaborazione di ampio respiro finalizzata a sostenere sempre una proposta educativa buona e positiva per i ragazzi di In-Presa. «Quella di In-Presa è una sfida difficile e importante, e siamo sempre lieti di poter trovare dei compagni di strada con cui condividere la bellezza di questa avventura». Lunedì mattina Berlendis ha spiegato agli allievi cosa sono i presidi alimentari di un territorio e perché vengono chiamati “custodi di biodiversità”. Nelle cucine della scuola, poi, i ragazzi si sono cimentati nella preparazione di ricette, utilizzando alcuni prodotti della zona. ■ A. Bc