



CARATE DOMANI «LA CENA DELL'ALLEANZA» NELLA SEDE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO IN-PRESA I giovani cuochi interpretano i sapori della Brianza

UNA «CENA DELL'ALLEANZA» domani sera nella sede dell'Istituto alberghiero In-Presa a conclusione del progetto didattico dedicato alla valorizzazione dei cibi del territorio promosso dall'associazione Cuochi Italiani e da Slow Food. Una iniziativa che ha visto coinvolti i giovani studenti della classe 3A del corso di aiuto cuoco della scuola caratese.

Il progetto didattico ha avuto come obiettivo la valorizzazione della biodiversità e la promozione del cibo buono, pulito e giusto per promuovere il territorio e le sue tipicità. Guidati dallo chef Gilberto Farina,

gli allievi hanno portato avanti nel corso dell'anno un percorso di studio del territorio e delle regionalità, con una serie di incontri mirati ad approfondire le specifiche conoscenze: «Si è trattato - ha affermato lo chef - di un vero e proprio giro nelle Regioni d'Italia, dalle piccole produzioni ai piatti tipici, accompagnati nel viaggio dai professori come Paolo Ciapparelli del Bito Storico, Giuliano Fumagnoli della azienda agricola Agridoppa, Luigi Viganò di Lunga nega di Monza, Filippo Servalli di Mais Spinato di Gandino, alla scoperta delle materie prime, da Slow Food Italia con Lo-

renzo Berlendis e la Confratella Slow Food Monza Brianza, per la presentazione dei progetti e l'analisi sensoriale dei prodotti in degustazione, e dai cuochi per la realizzazione delle ricette». Per la cena di domani sera sono state selezionate alcune ricette tipiche: «E' un progetto - ha tenuto a spiegare Gilberto Farina - nato dalla mia passione per il territorio grazie alla collaborazione di molti che mi hanno sostenuto in questo percorso didattico, insieme abbiamo, con i ragazzi e per i ragazzi, tradotto in nuove conoscenze ed esperienze, una nuova sensibilità comune su modelli di produzione sostenibili».

G.M.