

In-Presa all'Artigiano in fiera

Prova sul campo al Ristorante lombardo per gli allievi della scuola
Gli aiuto cuochi, a fianco di rinomati chef, preparano e servono i piatti

■ Ragazzi di In-Presa protagonisti, anche quest'anno, a L'Artigiano in fiera che si chiude domani alla Fieramilano di Rho Pero.

Gli allievi del corso di formazione professionale per aiuto-cuoco hanno potuto mettersi alla prova in cucina e ai tavoli del Ristorante lombardo, e portare sui fornelli e poi nei piatti serviti ai clienti quanto appreso durante l'attività didattica.

Tappa obbligata per gli amanti della cucina lombarda e delle sue specialità, il Ristorante lombardo ogni sera ospita uno chef di alcuni tra i migliori ristoranti del territorio, che per l'occasione cucinano al fianco dei ragazzi. L'iniziativa è stata organizzata da Paolo Massobrio e Marco Gatti, del Club del Papillon.

Ad aprire la serie delle cene, sabato scorso, è stato Gilberto Farina de La Piana di Carate, rinomato chef che da anni collabora con la scuola professionale di piazza Risorgimento. In questa settimana i ragazzi stanno raccontando i sapori della Lombardia attraverso salumi, risotti, tortelli e carni tipiche della tradizione regionale. «Per i nostri ragazzi si tratta di un'esperienza particolarmente significativa - spiega il direttore di In-Presa Stefano Giorgi - tanto che in tutte le loro 'tesine' presentate all'esame di fine anno, la partecipazione al Ristorante in fiera è indicato come il momento della svolta nel proprio cammino formativo: un'occasione dove ciascuno può sperimentare il proprio talento nel cimento con una situazione di servizio

reale».

Al Ristorante lombardo sono impegnati, a turno, circa duecento ragazzi di In - Presa. C'è chi sta ai fornelli o in sala, a contatto diretto con i clienti, una sola volta, e chi addirittura per tre. Per Sveva, 18 anni, allieva del corso di tecnico di cucina, l'appuntamento con la fiera di dicembre si ripete ormai da tre anni. Racconta: «E' impegnativo, ma è un'esperienza davvero molto bella. Ogni giorno, per pranzo, prepariamo più di trecento coperti e la sera, per le cene a prenotazione, altri cento. Stiamo cucinando tutti prodotti lombardi: risotto con ossobuco o alla monzese, lasagne con luganiga e cotoletta alla milanese, ad esempio». E quando i clienti apprezzano, la soddisfazione è grande: «In tanti ci fanno i complimenti e a volte ci lasciano la mancia. Vedono che siamo tutti ragazzi e allora ci chiedono da che scuola arriviamo e si interessano di noi». Marco, 16 anni, di Merate, al secondo anno di aiuto - cuoco, in fiera c'era già stato lo scorso anno. «E' molto bello partecipare a questa iniziativa - racconta - perché mi piace il contatto diretto con la gente. Anche se in verità mi piace molto di più stare in cucina a fare le cose pratiche. La mia specialità è il risotto. E' una bella soddisfazione quando i clienti ci dicono che hanno mangiato bene».

La fiera si chiude domani sera. Ci sono ancora due giorni, quindi, per visitare i padiglioni e fermarsi a mangiare al ristorante curato dai ragazzi di In-Presa.

a. br.



IN FIERA Eccoli, felici e sorridenti, i ragazzi di In-Presa all'Artigiano in fiera