

LE SCUOLE Previste dimostrazioni con gli studenti dei quattro istituti lodigiani con corsi enogastronomici

In piazza i ragazzi dell'Einaudi, del Merli Villa Igea, della Fondazione Clerici e del Cfp Calam

di **Lucia Macchioni**

■ “Le Forme del gusto” anche quest’anno si connoterà come un palcoscenico per gli studenti delle scuole a indirizzo enogastronomico: «Una vetrina che metterà in mostra il talento e l’impegno di alunne e alunni, non solo alle imprese, ma anche ai cittadini - dice Manuela Allegro dell’istituto Merli Villa Igea -. Spesso, infatti, al di fuori non si percepisce il lavoro che svolgiamo a scuola. Questa manifestazione, invece, ci permetterà di mettere in dialogo la scuola con la comunità, creando legami. Gli studenti e le studentesse potranno mettere in mostra, non solo le competenze tecniche acquisite ai fornelli, ma anche la creatività e la passione che li contraddistinguono nel lavoro in cucina».

I quattro appuntamenti con “Giovani chef lodigiani crescono” (tutti presso il Pala Bcc Lodi) da venerdì 26 a domenica 28 settembre, offriranno ai lodigiani prove di cucina e show cooking a cura dei ragazzi, che potranno acquisire maggiore consapevolezza delle loro capacità. Formazione e tradizione che guardano al futuro, attraverso l’innovazione, saranno alla base della partecipazione delle nuove generazioni: «Una congiunzione tra le scuole e il mondo d’impresa - dice Mauro Parazzi -, per cui “Le Forme del Gusto” non sarà solo una vetrina per chef stellati, ma anche il riconoscimento del lavoro degli



Giovani chef crescono

studenti, valorizzando l’importanza delle prime esperienze fuori dai banchi di scuola, che formano sul campo».

Ad aprire, saranno i “Giovani chef” dell’istituto **Einaudi** con il professore Francesco Algieri (venerdì ore 12,30): «Per l’occasione prepareremo una ricetta antispreco - dice il docente -: polpette con pane raffermo. Partecipare a uno show cooking è un’esperienza significativa e formativa per gli studenti,

che possono mettere in pratica le loro abilità culinarie, imparando a lavorare in squadra verso un obiettivo comune. Preparare un piatto - prosegue - non è esclusivamente frutto di regole e dosi: richiede anche creatività, senso estetico e una forte componente artistica per l’originalità e il buon gusto nell’accostamento di colori e sapori. Questa sarà una buona occasione con un feedback immediato».

Sabato (ore 12) sarà la volta del-

la **Fondazione Clerici**: «Parteciperemo a uno show cooking dedicato alla cucina molecolare con entusiasmo e orgoglio per dimostrare impegno e abilità, in un progetto che unisce la tradizione all’innovazione», spiega la professoressa Sara Scotti. Oltre allo show cooking con piatto a sorpresa (sabato ore 15,45), sabato mattina il **Merli** promuoverà il gemellaggio con Fontainebleau in Francia, con una degustazione di baguette e formaggio francese, in

collaborazione con un espositore d’oltralpe. «Domenica (alle 12,30) ci spetterà uno slot importante - dice Marina Ratto del **Cfp Calam** -. Solo l’anno scorso abbiamo aperto le porte del percorso ristorazione con sede a Codogno. Quelli che si esibiranno ai fornelli saranno i ragazzi di seconda. Hanno già avuto la possibilità di servire eventi con catering ma “Le Forme del gusto” sarà per la prima volta, una bellissima vetrina in piazza». ■



Via Pietro Nenni, 8
Borgo San Giovanni - 26851
Lodi (LO)

0371-97054

direzione@zuccasrl.com

zucca_costruzioni

CARPENTERIA METALLICA
MARCHIATA CE

LAVORAZIONI FABBRILI
civili e industriali

RISTRUTTURAZIONI
EDILIZIE



CONCESSIONARIO
AUTORIZZATO HORMANN

CERTIFICAZIONI
ISO 9001-3834
UNI EN 1090

