

Singolare iniziativa per alcune classi della media

Studenti della «De Rolandis» a lezione tra piatti e fornelli

CASTELL'ALFERO - Abbandonati quaderni e libri, mestolo e matterello sono i nuovi strumenti delle lezioni. Prosegue ormai da qualche settimana l'iniziativa che coinvolge 46 alunni della scuola media «G.B. De Rolandis», ospiti de «La raviola galante» di Scurzolengo dove apprendono i fondamentali dell'arte culinaria. A far loro da insegnante il titolare del locale, Giulio Ferraris che, coadiuvato dalle insegnanti Franca Cavagnero, Donatella Bruno, Claudia Musso, Caterina Zichi e Sandra Bosia, mostrando ai ragazzi delle seconde e terze classi alcune ricette e svelando loro segreti della cucina. Accanto a tradizionali primi piatti, crepès salate, galettes farcite con formaggi pie-



Alcuni degli studenti-cuochi a «La raviola galante» (Foto Rainbow)

montesi i giovani cuochi in erba si sono impegnati nella cottura delle frittate con l'erba di San Pietro. Si tratta di un'essenza coltivata dagli studenti nel giardino botanico della scuola di località Stazione. Ed ancora raclette ed erbe aromatiche, ai tajarin di grano e grano saraceno con un pesto di erbe, al tradizionale bu-

net oppure la povera ma gustosa «cici n' pela» recuperata da un'antica ricetta monferrina.

Negli ultimi incontri il gruppo di studenti al lavoro è stato anche ripreso dalla telecamera di Paolo Međa, docente di educazione musicale nonché vice preside dell'istituto, nell'intento di sfornare dolci tipici piemontesi ed

altri di scuola francese quali gateaux savoyard (nell'ambito di una collaborazione didattica interdisciplinare con l'insegnante di geografia). Al termine delle due ore di lezione si procede sempre all'assaggio dei piatti e l'assegnazione dei voti da parte degli stessi ragazzi. Una procedura che verrà rispettata anche nella prossima lezione, in programma mercoledì pomeriggio, con il quinto appuntamento del «golos» calendario. Un'iniziativa che ha incontrato subito l'entusiasmo dei ragazzi ed anche dello chef Giulio Ferraris che, generosamente, ha messo a disposizione la cucina del proprio locale, in quanto la scuola non è dotata di questo tipo di strutture.