

la foto



Studenti di Castell'Alfero a lezione di cucina in trattoria

Italiano, matematica e ...cucina. Da qualche settimana 46 alunni della scuola media «De Rolandis» di Castell'Alfero (una classe nella foto), sono ospiti della trattoria «La raviola galante» di Scurzolengo per imparare l'arte di preparare pranzi. Gli studenti di seconda e terza divisi in gruppi hanno iniziato corsi di cucina ai fornelli del locale aperto dal titolare Giulio Ferraris nell'ottobre di tre anni fa. Seguiti dagli insegnanti Franco Cavagnero, Donatella Bruno, Claudia Musso, Caterina Zichi e Sandra Bosia gli allievi si sono già misurati nella preparazione di primi piatti, crêpes salate, galettes farcite con formaggi piemontesi, fino alle frittate con l'«erba di San Pietro» coltivata insieme ad altre aromatiche nel giardino botanico dell'istituto. Mercoledì nel quarto appuntamento in cucina gli studenti ripresi in un filmato da Paolo Meda professore di musica e vice presidente sono misurati con i dolci: torte, bunet, la tradizionale «cicia n'pela», fino ai dolci francesi come i gateaux savoyard, tarte noix-chocolat suggeriti dall'insegnante di lingua Zuchi. «I ragazzi si divertono tanto - dice Sandra Bosia, moglie del titolare della "Raviola galante" - è un modo per coinvolgerli in una attività diversa rispetto ai classici iter didattici. Non avendo la scuola strutture di questo genere, abbiamo messo a disposizione la nostra cucina». Al termine delle due ore di corso di gastronomia, il voto con l'assaggio dei piatti. Mercoledì prossimo alle 14,30 si replica con il quinto viaggio alla scoperta dei segreti della cucina. [gi. m]