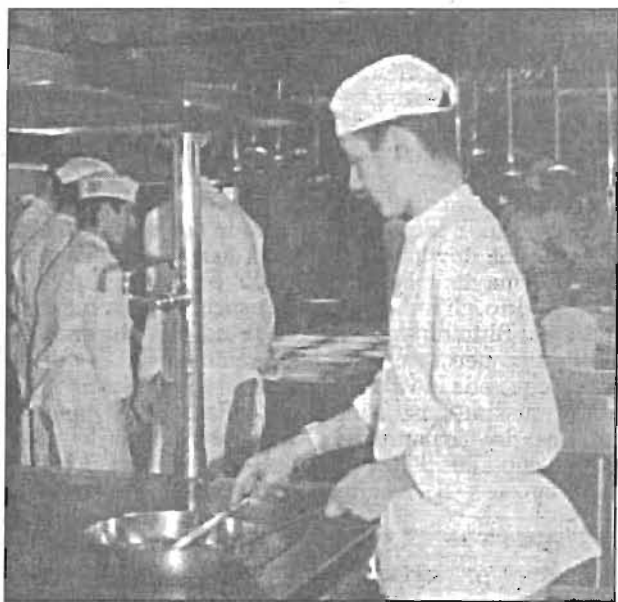


All'alberghiera un docente universitario sudamericano

Un gemellaggio in cucina tra la Magnifica e il Brasile

BORMIO - (d. g.) Luciano Karam, docente universitario sulle "Relazioni di mercato - corso di turismo" presso l'Università Do Sul di Santa Caterina in Brasile, è ospite presso l'Istituto alberghiero "Dante Zappa" di Bormio. Una settimana per conoscere e migliorare la propria esperienza, uno scambio tecnologico con l'Italia per apprendere i segreti più nascosti. Un progetto importante che si inserisce in una serie di stage in varie località italiane, possibile grazie ad una convenzione stipulata con diverse scuole alberghiere. «Il professor Zappa, attualmente in pensione, è già stato in visita in Brasile - spiega il preside Pedrini - e non escludiamo un futuro scambio di docenti. In Brasile forte la volontà di creare centri e villaggi turistici ma ciò che attualmente non è ancora approfondito è il discorso legato alla gestione degli esercizi». Karam ha infatti spiegato che un territorio esteso come il Brasile, con un ricco novero di colture, conta solo tre università di impronta prettamente turistica-culinaria. «Attualmente nel mondo - commenta il prof. Ugo Girola - c'è un grande desiderio di cuochi italiani. Amplia la produzione ma mancano i passaggi legati alla trasformazione del prodotto che quindi, seppure ricco, non risulta valorizzato al meglio». Quello della scuola alberghiera di Bormio è quindi uno scambio a livello organizzativo che consente al professor Ka-



Allevi cuochi durante la preparazione



ram di valutare gli aspetti legati alla gestione di un importante istituto fornito di macchinari all'avanguardia. Per il momento nessuna ricetta di prodotti tipici valtellinesi, nessuna importazione od esportazione di luculliane prelibatezze, ma discussione sulle questioni di metodo. Karam ha però parlato del "pesce a delicia", una pie-

tanza tipica della sua terra realizzata con filetto di pesce, besciamella, banane e formaggio grattugiato. In una terrina posizionare i filetti di pesce e poi strati di banane a fettine, quindi cospargere il tutto con formaggio e besciamella e fare cuocere in forno per 30-40 minuti: una ventata di Brasile invaderà la vostra casa.