

L'Unità si celebra a tavola nello spirito dell'Artusi

Gli studenti dell'Istituto alberghiero ai fornelli con gli chef

BORMIO Grande festa, ieri all'istituto alberghiero "Dante Zappa" di Bormio, per celebrare i 150 anni dell'unità d'Italia ed il centenario della morte del grande chef Pellegrino Artusi, autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicazione definita come la "Bibbia" della cucina italiana. Per l'occasione il dirigente scolastico Pinuccia Tognoli Lazzeri - tra l'altro alla sua "prima" ufficiale da quando è tornata a reggere le sorti dell'istituto dal gennaio scorso - ha fatto predisporre un ricco e variegato menù tricolore dove nulla è stato lasciato al caso. Dai colori verde bianco e rosso, ai sapori, all'abbinamento dei vini da quelli della Valtellina (con Tirano coinvolta negli eventi storici dal 1848 sin dopo la seconda guerra mondiale) sino al "Malvasia" di Sicilia, zona che ricorda le camicie rosse dei garibaldini. Arte, poesia, storia e cultura gastronomica si sono unite in un mix esplosivo grazie alle ricette di Pellegrino Artusi presentate dagli alunni delle classi terzo cucina A e B con i loro docenti Pietro Ruscio e Claudio Tognolini, guarda caso uno del profondo sud ed uno del nord Italia. Per questa ricorrenza speciale del centenario dell'Artusi, commensali speciali tanti ex alunni dell'alberghiero di Bormio, ora chef in prestigiosi hotel con tanto di fascia verde per il merito o rossa per l'anzianità acquisita sul campo (oltre 25 anni di attività), e



Allestito un ricco e variegato menù tricolore

numerosi nomi della cucina, su tutti Mattias dell'omonimo ristorante di Livigno segnalato da tutte le guide nazionali o stellato Michelin 2009. Due crostini tricolore alle fantasie di ortaggi, al risotto nero col le soppie alla fiorentina, al tonno in gratella con i suoi contorni, tutto presentato ed accompagnato da quel motto di Massimo d'Azeglio "Abbiamo fatto l'Italia e adesso dobbiamo fare gli italiani". Prima di sedersi a tavola, d'obbligo il canto dell'inno di "Mameli": «Questo rendez-vous - ha commentato Tognoli Lazzeri - è molto importante innanzitutto perché celebriamo l'Italia unita che deve rimanere unita. Questo non dev'essere solo un ideale, scritto sulla carta, ma occorre tramandarlo ai nostri giovani, dei giovani proprio come quelli che, 150 anni fa, hanno contribuito in maniera determinante all'unità d'Italia». Con

tanto di spilla tricolore al petto, il dirigente ha ricordato le ragioni storiche e le motivazioni che hanno fatto divenire l'Italia una realtà unita e ringraziato in particolare modo «i tanti graditi ospiti presenti, illustri chef che hanno creduto nell'arte culinaria e che oggi si presentano insigniti di prestigiose medaglie delle Federazioni di categoria». Sicuramente un bel momento di confronto e di crescita quello offerto dal dirigente a margine del pranzo conviviale con spazi per domande da parte degli alunni ed un suo interessamento affinché le categorie dei grandi chef prendano a cuore i ragazzi che si stanno apprestando ad entrare in questo difficile quanto affascinante mondo del lavoro. «Personalmente - ha concluso il dirigente - penso che solo uniti siamo grandi e possiamo ancora crescere».

Daniela Gurini



GREMITO

Auditorium gremito per la mattinata di sensibilizzazione proposta dall'istituto

FOTOLAB



Con Confortola Giorgia racconta il no alla droga

BORMIO (d.gu.) L'alpinista Marco Confortola e Giorgia Benusiglio sono stati testimonial d'eccezione, ieri mattina all'alberghiero di Bormio, di una tappa fondamentale del percorso di prevenzione e formazione "Un giorno per la vita" che si concluderà il 20 maggio. Bastava entrare in un auditorium gremito per capire la portata della mattina di sensibilizzazione proposta dall'istituto e seguita in special modo dalla professoressa Francesca Capalbo. Marco Confortola, reduce dalla tragica spedizione sul K2 ed in procinto di partire per una nuova spedizione sul Dhaulagiri, il settimo monte più alto della terra, ha ricordato ai giovani il suo motto, quello di non mollare mai e di andare e guardare sempre avanti. Ride e scherza anche sulla sua ultima caduta, quella di una decina di giorni fa con gli sci lungo il canalino Sertorelli di Bormio, che lo ha costretto a qualche giorno in ospedale. Con lui Giorgia Benusiglio che a diciassette anni, per provare mezza pasticca di ecstasy, ha rischiato di morire salvandosi solo con un trapianto di fegato. Giorgia ha scritto un libro per raccontare la sua esperienza: "Vuoi trasgredire? Non farti". E proprio lei, con il suo linguaggio diretto, la sua gestualità, le paure e le incertezze comuni a tutti gli adolescenti, è riuscita a conquistare davvero tutti. Massima attenzione e grande entusiasmo, da parte dei giovani, per quella testimonianza così forte e concreta. Non si sottrae alle domande, «perché nessuno, soprattutto i giovani deve avere dei tabù. Non voglio che nessuno abbia dubbi riguardo alla droga ed ai suoi effetti devastanti».