

Ieri pomeriggio la giornata di orientamento dell'istituto Dante Zappa di Bormio

L'Alberghiera, una scuola in crescita

Aumenta l'offerta formativa: una vetrina per la professione

BORMIO Una scuola che prepara al lavoro ma anche alla vita. Un momento «di qualità culinaria ma anche di cultura», come ben evidenziato dal dirigente scolastico Francesca Fumagalli che, in rappresentanza degli altri invitati, ha elogiato l'operato di alunni e docenti ma anche il modo di interpretare la cucina, qualcosa sempre nuovo ma che conserva un sapore antico. Ieri, all'istituto alberghiero "Dante Zappa" di Bormio, giornata dedicata all'orientamento scolastico, presenti presidi e docenti delle scuole medie, in visita prima della scadenza del termine per le iscrizioni. Ma è stato soprattutto «un momento di ospitalità ed un'occasione per ringraziare - ha sottolineato il preside dell'istituto Renato Pe-



Un momento della cerimonia di ieri all'Alberghiero [Fotolab]

drini - e per complimentarci del lavoro svolto dagli alunni e dai docenti. Mi auguro che il piano dell'offerta formativa presentato sia adeguato alle possibilità e alle attitudini dei ragazzi». Un rapporto speciale, quello tra alunni e docenti

dell'alberghiera, ieri seguiti dai professori Flavio Mingardi (sala) e Claudio Tognolini (cucina) oltre che dagli assistenti Maurizio Gurini e Marco Confortola. Ed è stato un tripudio di colori ed un'esaltazione di sapori il menù proposto

dalle classi terze dell'alberghiero, tutto a base di pesce. Una "sfida" in più, vinta con entusiasmo, davanti a numerosi docenti e presidi del comprensorio. Tavole imperiali, ottimo abbinamento di vini ed un'apoteosi di gusto: dalle ostriche veraci al limone e ghiottonerie di pesce, all'antipasto a base di medaglioni di astaco e scampi imperiali con crema allo yogurt, ai moscardini, gamberi, casolari, piovra e rana pescatrice in conserva al pomodoro. Una scuola che ha superato i "confini" e i piatti tradizionali locali proponendo delle vere e proprie ghiottonerie di mare. Come secondo, filetto di rombo stufato con cozze e gamberi e, dulcis in fundo, soufflé al Grand Marnier.

Daniela Gurini