

«Non siete secondi a nessuno»



Alcuni ospiti a tavola.

BORMIO — La cucina è un' arte raffinata, che all'Istituto Zappa si insegna con passione assieme a quella dell'accoglienza e del servizio. Ma se a quest'arte si avvicina Vincent Van Gogh allora c'è da restare a bocca aperta. Ieri, in occasione della «Giornata dell'orientamento» rivolta a dirigenti scolastici ed insegnanti, alla scuola alberghiera hanno aperto l'ennesimo ristorante: arte chiama arte, gastronomia chiama pittura ed ecco il Girasole... a tavola con Vincent Van Gogh. Una sorpresa quella che i ragazzi delle terze dell'Istituto Zappa, guidati dai loro docenti e

dagli assistenti tecnici della scuola, hanno voluto fare ad un ristretto numero di invitati, rappresentanti delle istituzioni, del mondo della scuola e della stampa. Prima una visita guidata dentro l'istituto, per raccontarne i contenuti, le proposte, l'offerta formativa.

Ed in questo viaggio, accanto alle diverse strutture, non poteva mancare un sopralluogo in cucina per catturare dallo chef Eliseo Pini e dai suoi ragazzi i segreti di un menu davvero speciale. Al convivio ha partecipato anche il dirigente scolastico regionale Antonio Lupacchino che ai

ragazzi ha semplicemente detto: «Siete bravi. Ho conosciuto molte scuole alberghiere lombarde, ho conosciuto anche l'Istituto di Stresa, ragazzi vi faccio i complimenti, non siete secondi a nessuno». Elogio raccolto da Renato Pedrini, dirigente dello Zappa, ma soprattutto dai docenti che in questo breve scorcio dopo le vacanze hanno lavorato a fianco dei ragazzi per preparare un piccolo capolavoro, nella preparazione e nella presentazione dei piatti tutti ispirati ad altri capolavori come le opere del celebre pittore.

Armando Trabucchi