

[ PRANZO DI GALA AL «DANTE ZAPPA» ]

# 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 camice 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 terze 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 e stellato Michelin 2009. Dai crostini tricolore alle fantasie di ortaggi, al risotto nero colle seppie 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 particolar 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

