

C'è Sadler in cucina Due stelle Michelin illuminano il Cfp

Lezione ai fornelli per un gruppo di studenti affiancati da uno degli chef più noti d'Europa
Si replica con Vinciguerra e Giancarlo Morelli

SIMONA FACCINI

Una cena stellata per promuovere le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica del nostro paese: è iniziato con un tutto esaurito il primo appuntamento delle "Cene d'autore", l'evento organizzato dal Cfp di Monte Olimpino in vista di Expo e pensato per fare da vetrina ai futuri protagonisti della ristorazione.

Ospite della serata di mercoledì è stato **Claudio Sadler**, chef con due stelle Michelin e fondatore dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe", che accompagnato da 22 studenti del quarto anno di cucina ha proposto un menu di quattro portate mescolando tradizione e innovazione.

Una lezione d'autore

Una cena dedicata all'alta cucina, ma soprattutto una occasione per mettere alla prova i ragazzi per spiegare loro cosa voglia dire lavorare professionalmente nel mondo della ri-

storazione, come spiega il direttore della scuola di via Bellinzona **Silvio Peverelli**: «Volevamo e vogliamo abituare i ragazzi a gestire un servizio serale e a confrontarsi con un ambiente raffinato e che sia quanto più simile possibile a quello reale». Ed ecco quindi che tutta la preparazione della

sala, dell'accoglienza fino al servizio è stato affidato alla competenza di alcuni studenti dell'istituto: ragazzi di seconda e terza superiore, coordinati nel loro lavoro da compagni poco più grandi di loro che per una sera almeno hanno potuto indossare le vesti di professionisti navigati. In tutto una brigata di 50 giovani che hanno dovuto dimostrare di essere capaci di mettere in pratica i consigli ricevuti solo qualche ora prima da uno dei più famosi chef italiani.

«Claudio Sadler nel pomeriggio ha tenuto una lezione ai ragazzi - spiega **Claudia Lofredo**, responsabile del settore

ristorativo - Ha spiegato loro l'importanza che deriva dalla conoscenza approfondita delle materie prime e delle tecniche, ma ha parlato anche del ruolo sempre più importante del marketing per promuovere al meglio il proprio lavoro».

Aspettando Vinciguerra

«Sadler ha messo in chiaro con i ragazzi che il diploma è solo un punto di partenza - aggiunge - e che la gestione della quotidianità implica impegno e costanza, anche perché il settore è in continua evoluzione».

Una esperienza formativa la cui importanza non è sfuggita ai ragazzi, che hanno rivolto allo chef decine di domande, dal come mai abbia deciso di non sposare la teoria del "Km 0" al cosa lo abbia spinto ad aprire, oltre ai ristoranti, anche una "trattoria moderna".

I due prossimi appuntamenti della rassegna "Cene d'autore" si terranno il prossimo 16 aprile, occasione in cui l'ospite d'eccezione sarà lo chef **Ilario Vinciguerra**, e il prossimo 5 maggio con lo chef **Giancarlo Morelli**. ■



Cucina d'autore

1. Claudio Sadler, chef stellato, assieme ai lavori nelle cucine del Centro di formazione professionale di via Bellinzona 2. Ancora Sadler, ritratto assieme ai ragazzi della scuola



L'incontro di ieri pomeriggio

Corrado Passera e "Italia Unica" Sbarca in città il nuovo partito

Presentato ieri pomeriggio in città il programma di Italia Unica, partito fondato e presieduto dal comasco Corrado Passera, ex ministro dello Sviluppo economico.

Il comitato della "Porta di Como Città" ha incontrato i simpatizzanti in via Boldoni. Presenti i promotori (l'imprenditore **Daniele Roncoroni**, gli avvocati **Annalisa Galliano** e **Stefania Romano**) ma anche - tra gli altri - **Michele Tomasselli** (responsabile locale della comunicazione), il docente dell'Insubria **Luca Levrini**, l'avvocato **Stefano Fagetti** (presidente del Centro Studi Einaudi), **Pino Zecchillo**, il consigliere comunale di Cantù **Paolo Frigerio** (Autonomia canturina). Al partito hanno aderito anche **Franco Brenna** e l'imprenditore **Maurizio Traglio**.

Italia Unica ha avviato una raccolta di firme a sostegno delle proposte su famiglia e fisco. ■