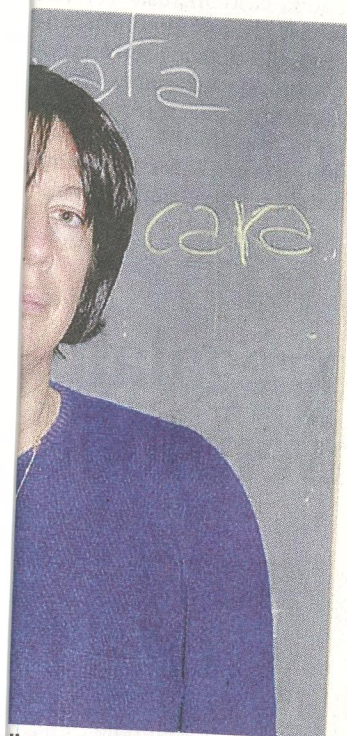


piazza Volta, invece, le iscrizioni sono state 26. I progetti dovranno essere consegnati entro il 30 giugno. Lunedì 16 invece, scadrà il

via Pretorio, poi via Garibaldi. La seconda fase sarà quella dei cantieri in piazza Volta e via Grassi e, da ultimo, in piazza Roma. ■

Salvatore Fiume. Due giovani: **Maurizio Galimberti**, uno dei massimi fotografi italiani viventi, è nato a Como e **Velasco Vitali** di Bellano. Infoline 031 4890416. ■



di qualche anno fa

sibile - spiega **Valentina Grohovaz**, dirigente del comprensivo Como centro città - il suo lavoro l'ha portata a collaborare con quasi tutte le scuole di Como, ovunque apprezzata».

L'abbraccio corale

Anna Spazzi era sposata con un docente dell'università di Bologna, di origine russa. Lascia la piccola Fiamma, 12 anni, promette alunna. Gli insegnanti di tutta la città abbracciano la famiglia e il ricordo della stimata collega, il saluto arriverà anche dai suoi alunni. ■ **S. Bac.**

Cuochi, la maturità si fa ai fornelli

Esame a base di lombatina di coniglio agli aromi freschi mediterranei. La scuola è finita e il 18 giugno iniziano gli esami di maturità, ma in città c'è già chi ha sostenuto la propria prova.

«Questa settimana le nostre classi sono impegnate con l'esame in cucina - racconta **Camilla Cagliani**, studentessa del Cfp di Monteolimpino - noi ieri abbiamo lavorato in partita. Ogni gruppo di studenti doveva preparare insieme una portata per servire in sala circa quaranta persone».

Una maturità da chef, insomma. Durante le prove di ieri sono stati coinvolti 19 alunni in cucina e 10 in sala, hanno mangiato docenti e ospiti. Questi esami al Cfp sono iniziati venerdì, a turno le classi propongono un menù sempre diverso.

Una maturità che fa venire l'appetito, dice Camilla: «Ci sono riusciti bene anche gli gnocchi ripieni di carne e il bonèt, un dolce tipico piemontese». «Io ero ai secondi - spiega **Valentina Castelli**, altra novella cuoca - abbiamo preparato una lombatina di coniglio con un

guazzetto di pomodorini e olive taggiasche, con patate bollite al burro e prezzemolo e borragine frita come decorazione».

Il menù, alla carta, ieri aveva cinque antipasti, cinque primi, cinque secondi e quattro dolci. Questo corso professionale triennale ha comunque una prova scritta sul tema alimentazione, poi esami di italiano e inglese. Da oggi iniziano gli orali. «Dovremo discutere il nostro ricettario - racconta ancora Valentina - e spiegare tutti i tirocini che abbiamo fatto durante l'anno.

«Io e Camilla per esempio abbiamo lavorato insieme a Valencia: tra tapas e ri-

cette basche».

Dopo il triennio Camilla e Valentina proseguiranno il loro percorso formativo con un quarto anno sempre all'interno del Cfp. Le due studentesse vorrebbero continuare a studiare anche oltre il quinto anno. «Vorrei iscrivermi all'università - dice Valentina - per fare la dietologa. Però sono una buona forchetta: mi piacciono i dolci». ■ **S. Bac.**

**Coinvolti
19 alunni
in cucina
e 10 stanno
in sala**