

Gli allievi «si allenano» con il pubblico. L'iniziativa porta la firma di Franco Soldaini, da mezzo secolo sulla breccia della ristorazione internazionale

LA PAGELLA

Il pranzo di degustazione è servito tutti i venerdì su prenotazione e costa 5 euro (esclusi vino e caffè)

Allestimento	Ottimo
Servizio al tavolo	Buono
Primo a) Tagliatelle panna e prosciutto alla lampada	Ottimo
Primo b) Farfalle al salmone e vodka alla lampada	Discreto
Secondo Pollo al forno	Discreto
Contorno Caponata	Buono
Dessert Frullato di fragola	Ottimo
Accoglienza	Ottimo
APPREZZAMENTI Nella semplicità, grande classe della divisa (camicia bianca, farfallino nero come l'ampio grembiule classico) degli studenti che servono a tavola	

DAL NOSTRO INVIATO

COMO — Il timballino di tagliatelle fresche con prosciutto e panna (appena un filo, giusto per legare) è praticamente perfetto: gusto, armonia di ingredienti, consistenza, leggerezza. E per di più preparato sotto gli occhi dei commensali, con l'uso della «lampada», strumento indispensabile per le pietanze flambé. Ce n'eravamo quasi scordati.

Da quando, infatti, le regole della ristorazione d'albergo (codificata un secolo fa da Auguste Escoffier) si sono, per così dire, allentate, succede che i piatti passano direttamente dalla cucina alla tavola, saltando quel suggestivo show gastronomico che si rappresenta in sala. Ma qui si fa sul serio. Qui, all'Istituto Alberghiero «Gianni Brera» di Como, presso il Centro Studi Casnati, i 230 allievi — futuri maitre, chef, esperti di banqueting e catering — imparano l'arte del preparare e del servire seguendo i *fondamentali*. Quindi, com'è successo ieri, si allenano a contatto con il pubblico, che, una volta la settimana, può prenotare, assaggiare, gustare cibi cucinati con cura, per la modica cifra di 5 euro, bevande escluse. Idea davvero interessante, che porta la firma di Franco Soldaini, da cinquant'anni sulla breccia della ristorazione nazionale e internazionale, direttore del «Brera», aperto dall'anno scolastico 2001-2002. Dunque, ogni venerdì, alle 13, il rito gastronomico si ripete (la sera, volendo, si può far il bis partecipando alle cene a tema, più care ma anche più sontuose, ispirate a menù regionali), e i comaschi buongustai (le donne sono in maggioranza) si ritrovano al Casnati.

Pochi tavoli, allestiti con garbo; gli studenti, con una simpatica divisa (pantaloni neri, camicia bianca, farfallino, e grembiule



Pranzo (con 5 euro) a scuola Promossi gli chef del futuro

Ogni venerdì show gastronomico all'Istituto alberghiero di Como

che assomiglia a quello che portano abitualmente gli altoatesini), si muovono ora un po' impacciati, ora più sciolti. Provando e riprovando s'impara. «Prima si servono gli ospiti», critica affettuosamente Soldaini, rivolto al giovane che approda al nostro tavolo. Al centro, ecco una composizione autunnale (la piccola candela

spunta da un nido di piccoli rami intrecciati) su una tovaglia giallo paglierino come i tovaglioli legati con un nastro scozzese. La regia «artistica» è di Monica Sampietro, responsabile dell'organizzazione eventi. «La scuola — spiega — è in grado di fornire anche servizi di buffet e banchetti a domicilio. Il Comune di Como è tra i no-

stri migliori clienti. Così come altre istituzioni cittadine».

Torniamo al menù: due primi, secondo, contorno e dessert. Delle tagliatelle (superbe) s'è già detto. Seguono le (meno strepitose) farfalline al salmone, il pollo al forno (leggermente asciutto), la caponata (equilibrata e non untuosa), l'anasas. Che saltiamo, votando il frullato di fragola (servito dopo i primi), come meraviglioso dessert. I giudizi imparziali (gli studenti non vanno adulati, ma incoraggiati) sui piatti sono riportati qui a fianco. Ma l'iniziativa (una delle tante ed eccellenti dell'Istituto) è promossa a plenissimi voti.

Marisa Fumagalli

L'ARTE

I segreti del mestiere si «affinano» a contatto con la gente

IL SERVIZIO

Forniti su richiesta anche buffet e banchetti a domicilio

FLAMBÉ Gli studenti dell'Istituto Alberghiero «Gianni Brera» alle prese con la preparazione delle pietanze flambé per gli ospiti «del venerdì» (Foto Bolzoni)

RICERCA

La cucina diventa laboratorio del gusto

DAL NOSTRO INVIATO

COMO — Di laboratorio e ricerca si parla sempre più spesso in gastronomia. Per lavorare in un buon ristorante, occorrono passione, cultura, esperienza e voglia di sperimentare. La cucina (ma anche la mise en table) si evolve rapidamente. La chimica, la fisica entrano di prepotenza nelle nozioni dello chef del Duemila.

Ancora: studi di dietetica, di nutrizione, conoscenza approfondita delle materie prime. Sicché, l'Istituto alberghiero «Gianni Brera» (intitolato al grande giornalista sportivo, scrittore e buongustaio lombardo, indimenticabile autore de *La paciada*), di recente fondazione, nel piano di studi sviluppa una serie di iniziative, apparentemente collaterali. E' il concetto di laboratorio del gusto che prende corpo, laddove, per esempio, si unisce l'arte con la gastronomia. Succede allora che l'Alberghiero e l'Artistico (che hanno sede entrambi al Centro Studi Casnati) collaborino proficuamente. Il risultato è nelle immagini, nei disegni, nella grafica e nei contenuti dei menù a tema, autentica chicca-ricordo per il commensale che partecipa alla cena. Dall'impatto visivo, alla sequenza dei piatti (indicati con ingredienti, ricette, calorie) fino alla descrizione dettagliata dei vini serviti (vitigno, grado alcolico, temperatura di servizio, abbinamenti ed altre utili nozioni), ogni elemento racconta l'idea del fare ricerca, oggi.

M. Fu.