

OGGI AL CENTRO CASNATI

Arte al cioccolato per celebrare il genio belga

In attesa della visita alla mostra, ecco un Magritte da gustare in via Carloni 8. Oggi a partire dalle 18.45 l'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", insieme con l'Accademia di Belle Arti "Aldo Galli" e il Liceo Artistico "Giuseppe Terragni" celebrano l'artista belga con una kermesse che ha il patrocinio del Comune di Como.

Al Centro Studi Casnati è in programma un vero sodalizio tra l'arte culinaria e quella tradizionalmente intesa. A far da cornice alla cena organizzata dagli studenti dell'Istituto Alberghiero presso la Sala Ristorante "Al Casnati" di via Carloni 8 (Como), saranno gli allestimenti della tavola realizzati dagli alunni del Liceo Artistico, vere sculture di cioccolato, che riprendono le opere di Magritte con chiaro riferimento

alla terra natia dell'artista, dove è possibile gustare uno dei migliori tipi di cioccolato al mondo. La cena, alle 20.30, è preceduta da una conferenza dal titolo "Attorno a Magritte" del critico d'arte Luigi Cavadini, direttore del Museo d'Arte Contemporanea di Lissone. Sarà presentato per l'occasione dal direttore dell'Accademia di Belle Arti Aldo Galli, l'ingegnere Clemente Tajana. Durante la conferenza vi sarà un intervento di Sergio Gaddi, assessore alla Cultura al Comune di Como, in veste di coordinatore generale della mostra di Villa Olmo.

Un piacevole intermezzo alla cena sarà offerto da Franco Soldaini, direttore dell'Istituto Alberghiero Gianni Brera, che parlerà del suo rapporto con il grande maestro. Soldaini ha

avuto l'onore e la fortuna di conoscerlo personalmente. ad appena 18 anni. L'incontro avvenne nel 1958, all'Esposizione Universale di Bruxelles, dove Soldaini era uno dei giovani scelti dal prestigioso Liceo Alberghiero di Strasburgo per partecipare a uno stage nel ristorante del "Villaggio Italia". Magritte allora aveva 60 anni, ed era nel pieno della sua maturità artistica. A tavola, ricorda Soldaini, «era il classico "bon vivant" che amava il gusto della buona cucina di qualità, senza mai eccedere. Appassionato di birra, sapeva sempre perfettamente cosa scegliere in un menu e tra le sue preferite erano le pietanze della tipica cucina belga, specie quelle a base di pollo, ostriche e pesce, che riproporremo nel menu comasco: Kir Royal e

Tartare di Manzo con Uova di Quaglia, Chicons au Gratin, risotto ai Cavoli di Bruxelles e Germogli di Luppolo, Waterzooi, Carbonnades Flamandes e Crepes Georgette (in omaggio alla moglie di Magritte), al termine caffè aromatizzato al cioccolato». L'ingresso alla cena, bevande incluse, costa 30 euro.

Sempre in ambito gastronomico, è da ricordare che la rassegna "Il Giallo a Como" promossa dall'Accademia delle Arti e dei Commerci Santa Giuliana, con il patrocinio di Provincia e Comune, prevede oggi alle 21, al Cineplex Astoria di via XX Settembre, una degustazione di prodotti "gialli" dopo la proiezione del film "Magret e il caso Saint Fiacre". Ingresso 5 euro.

L.M.