

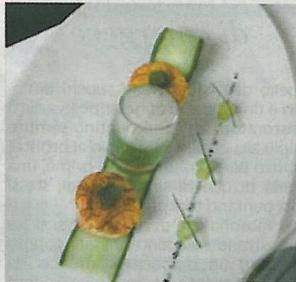


# Ristorante AL CASNATI, *cultura in cucina*

*Istituto  
Alberghiero  
"Gianni  
Brera"  
&  
"Al  
Casnati"  
Ristorante*

CUCINA e cultura sono sempre apparse come due attività inconciliabili, eppure il loro rapporto è sempre stato strettissimo. Per meglio dire, la grande letteratura ha sempre guardato con un occhio di favore non solo ai grandi pranzi ma è entrata spesso in cucina, riportandone curiosità, tradizioni, ricette e storie di varia umanità. Questa atmosfera da "Book Restaurant" non poteva non essere messa in evidenza dai percorsi didattici previsti dalla programmazione dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", il primo con tale specifico indirizzo, nato a Como nel 2001. È all'interno dello stesso Istituto che viene naturalmente progettato il ristorante "Al Casnati" con l'imprinting del "Laboratorio di Ricerca e Sviluppo della cucina lariana e italiana". In questo senso lo stucchevole quesito "tradizione o innovazione in cucina" viene definitivamente accantonato. Ne "Al Casnati" tutto parte

SCUOLA &amp; RISTORANTE



dalla tradizione del nostro territorio per favorire la riscoperta di una cucina lariana e procedere man mano verso la ricchissima offerta delle principali specialità di ogni regione italiana, dove l'attenzione massima viene posta, da parte degli chef, alla riconoscibilità dei cibi e dei sapori originali.

L'innovazione, proprio perché scuola-laboratorio, al "Casnati" diventa allora una strada obbligata. Naturale oggi parlare di una nuova cucina italiana, al passo coi tempi, seguendo l'evoluzione tecnologica e delle macchine a disposizione dei cuochi del terzo millennio. Lo stimolo è quello di ricercare continuamente nuovi sapori. Tutto comunque ritorna al centro del piatto, con la materia prima che deve essere sempre di ottima qualità. L'accoglienza è uno dei punti di forza del "Casnati". La "carta dei diritti dei clienti" è una delle prime cose che vengono insegnate ai futuri maître. Le schede di valutazione che, sin dall'inaugurazione del ristorante, vengono messe a fianco di ogni singolo coperto, ne sono la prova evidente. La freschezza del sorriso di questi giovani talenti accompagnerà l'ospite per tutto il tempo della sua permanenza in questo "molto particolare" ristorante. L'allestimento della tavola, curato fin nei minimi dettagli, e alcuni riferimenti al mondo dell'Arte non sono per niente casuali. L'assetto perfettamente sinergico tra l'Istituto Alberghiero e il Liceo Artistico "Giuseppe Terragni" del Centro Studi dà origine a una quantità di idee così particolari che diventano facilmente godibili da chiunque riesca ad apprezzare il "gusto dell'Arte".