



VENERA E LA NOTTE >

## Lo chef cucina al liceo

È IL TREND DEL MOMENTO CENARE AL «CASNATI»  
DI GIORNO SCUOLA, DI SERA RISTORANTE  
CHIC & CHEAP, DI GRAN TENDENZA

DI NICOLA NENCI

Che fai stasera? Vado a cena. Dove? A scuola. A scuola? Sì, a scuola. Precisamente al Liceo Casnati, in via Carloni, centrocittà. Che forse non tutti sanno, oltre agli indirizzi di tipo linguistico artistico e aeronautica, ha al suo interno anche una scuola alberghiera (intitolata a Gianni Brera) il cui direttore è l'appassionato toscano Franco Soldaini. **Giovani studenti che imparano l'arte della cucina, ma anche del servizio a tavola e del catering. Fatto sta che, per mettere alla prova in maniera diretta i virgulti della ristorazione a diretto contatto con una vera clientela, la scuola ha organizzato una serie di cene assolutamente speciali che incontrano le esigenze di tutti. Degli studenti, perché fanno pratica. Dei commensali, perché alla modica cifra di 20 euro, si partecipa a incontri culinari di assoluto prestigio. Protagonisti, dietro i fornelli, infatti, vengono chiamati chef di fama nazionale e internazionale, stellati dello stivale, che si prestano a questa divertente occasione. Si prenota il tavolo, numero assolutamente chiuso, e si fa un viaggio, che sia il pesce della Versilia, le paste del sud o i sapori dell'Alto Adige. Un incontro anche culturale, accompagnato dagli arricchimenti orali degli chef in questione. Protagonista indiscussa la cucina regionale italiana, con qualche accenno ai sapori internazionali. Ogni serata arricchita dalle scenografie a cura degli allievi del Liceo artistico «Giuseppe Terragni». Per i lunedì del 2009 ci saranno Antonio Pisanelli Locanda di Bu Nusco (tema, La Pasta); Alfredo Russo del Dolce Stil Nuovo di Venaria sul Miele; Armin Mairhofer del Relais Gardena di Ortisei sul Sud Tirolo. La prenotazione è obbligatoria, allo 031.305.540.**

