

→ *domani weekend*



PROTAGONISTI

A lato, la mensa per gli studenti del Politecnico appena inaugurata al centro studi Casnati. In basso a sinistra, una foto di gruppo per gli ingegneri del Politecnico in Ecuador e un'altra della dottoranda Luana Valentini



Gli studenti dell'alberghiero sfamano gli universitari

Nasce la prima mensa grazie a una convenzione tra Politecnico e Casnati. Prezzi da 2,5 a 4 euro. Partenza con pochi commensali: quasi nessuno lo sa

Da lunedì è aperta la mensa per gli studenti del Politecnico in convenzione con il Centro studi Casnati: gli studenti però ancora latitano. È la prima vera mensa nella storia dell'Università a Como. A oggi pochissimi si sono recati al vicino civico 8 di via Carloni. Il problema principale è che per ora nessuno lo sa.

Sono solo due i ragazzi che lunedì sono timidamente passati più per conoscere l'opportunità che per mangiare. Altri passeggiano per le vie limitrofe sgranocchiando snack comprati al gettonato supermercato Esselunga. Tutti però si dicono contenti della nuova offerta, alcuni alla notizia si organizzano per andare a pranzo insieme. Prezzi popolari e prenotazione tramite web. Pasta al pesto 2,5 euro, una carbonara o un risotto alla milanese 3, il prezzo più salato è 4 euro: fish and chips con bibita.

Tramite sito (<http://www.como.polimi.it/Mensa>) gli studenti potranno prenotare entro le 11 il menù scegliendo l'orario d'arrivo e vidimando le leccornie.

La registrazione, figurarsi per gli ingegneri, è semplice. I ticket saranno accettati dalla settimana prossima, sono importanti perché parte contante di alcune borse di studio, è in risoluzione un problema burocratico.

Non sembra vero: solo il 3 novembre avevamo registrato su queste pagine l'urgenza di una men-

sa. È vero, è in appoggio a una scuola paritaria, è vero, non è interna al plesso, ma della mancanza di un servizio ristorazione l'Università soffriva. Soffrivano le tasche degli studenti e quelle dei professori, costretti a servirsi delle non sempre intriganti offerte degli esercenti.

Cinque euro l'offerta media di Top Gourmet, il più frequentato buffet di via Valleggio, appena usciti dal nuovo anello. L'alternativa era il bar gestito dall'itis Paolo Carcano, spazi in condivisione, prezzi accessibili per panini, caffè e brioches, mancavano però all'appello i piatti caldi. Non mancano invece al Casnati: cinque Istituti di cui uno alberghiero. Sono gli stessi cuochi in erba a preparare per gli accademici sfiziosi menù. Cinque o sei turni di pausa pranzo: i novelli chef sono in grado di sfornare 150 coperti a turno da mezzogiorno all'una. Previsti inizialmente 50 studenti circa.

Davide Discacciati, figlio di Domenico, fondatore del Casnati: «Per ora via web in tanti si stanno registrando senza prenotare. Siamo all'inizio. Abbiamo proposto al Politecnico questa soluzione e le trattative sono state snelle e interessanti: in questo mese abbiamo definito tutto. Il più era il sistema informatico». Figurarsi che perf-

no i genitori al Casnati potranno presto ritirare i pranzi tramite le tessere prepagate dei figli, take away.

L'uniformazione con i badge dell'alberghiero però non è prevista, resta per gli universitari l'ostico cancello, il tornello e il passaggio obbligato in segreteria, a seconda di come andrà l'esperienza si decideranno implementazioni.

Implementazione certa è la Trattoria Gerbett, in via Ciceri, rilevata dai fratelli Discacciati, che apre le porte agli studenti del Politecnico. Offerte ragionevoli in un ambiente assai meno scolastico, è un servizio a cui l'Università vorrebbe affidarsi anche per le Summer school. Da oggi a mensa partono i menù regionali, specialità dal Trentino.

Verrà l'acquolina in bocca ai frequentanti dell'Insubria, certo meno contenti dei loro colleghi del Politecnico: non sono inclusi nel servizio. Il rettore vicario **Giorgio Conetti** si dice pronto ad ascoltare le richieste dei rappresentanti degli studenti, studenti che abbiamo già testimoniato essere affamati. Il centro studi Casnati eventualmente, che già aveva felicemente ospitato il corso di Mediazione linguistica, ha le porte aperte.

Sergio Baccilieri

[]
Inovelli chef sono in grado di sfornare 150 coperti dalle dodici all'una