

Saranno cuochi

di Elvira Serra



Sfida all'istituto Gianni Brera di Como. I ravioli arcobaleno battono la trota «doppia» e il vitello

# Gli studenti con i banchi in trattoria



## Trota in due

La ricetta è di Matteo Finetti, ventenne di Inverigo. Metà trota è stata marinata nelle spezie e succo di arancia e poi adagiata sulle melanzane al funghetto. L'altra metà del pesce è stata scottata in padella e poi messa sugli «spaghetti» di zucchine e carote. Decorano capperi fritti e fragole saltate con burro e vodka



## Ravioli arcobaleno

Riccardo Brenna, 18 anni di Mariano Comense, ha preparato i ravioli arcobaleno ripieni di salmone e scampi in brodo di crostacei e camomilla. Il colore della pasta cambia a seconda degli ingredienti: verde-spinaci, giallo-zafferano, bianco-latte, mattone-barbabetola e nero-seppia



## Vitello con rapanelli

Efrem Bertolino, 20 anni, di Inverigo, ha cucinato una lombata di vitello con rapanelli e crema di carote e menta. La carne è stata cotta a cinquanta gradi al forno per un'ora e 45 minuti. I rapanelli sono stati ripassati in padella con il burro (Fotoservizio di Duilio Piaggessi/Fotogramma)



In dodici anni hanno aperto tre ristoranti. Non male per un istituto alberghiero nato sull'altro ramo del lago di Como, che a mezzogiorno sforna pasti per universitari e impiegati in pausa, mentre a cena organizza serate a tema con liste d'attesa di due mesi: a San Valentino, per dire, è già tutto esaurito da settembre. «La pratica per noi è fondamentale. I ragazzi devono capire da subito se hanno imboccato la strada giusta o se è meglio lasciar perdere», chiosa la coordinatrice di corso Elisabetta Frigerio mentre racconta la nascita delle diverse start-up interamente gestite dagli studenti: la trattoria Gerbet, appena fuori dalla scuola, il ristorante Acquadolce a Carate Urio, e il ristorante interno «al Casnati», che prende il nome dal centro studi che oggi contempla linguistico, artistico, aeronautico e alberghiero. Qui la gestione della mensa è affidata ai più piccoli.

L'istituto alberghiero, dedicato a Gianni Brera, è pubblico paritario e ha una retta di 4.160 l'anno. Dalla sua nascita si sono maturati 250 ragazzi (nel 2006 i primi). Gli iscritti sono in tutto 298: novanta femmine e 208 maschi. Tra di loro si sono distinte in passato alcune eccellenze: Davide Caranchini, un passaggio al Maze londinese di Gordon Ramsey e adesso al Noma di Copenhagen, eletto per tre anni il miglior ristorante al mondo; e Francesco «Baba» Leoni, da alcuni mesi commis al ristorante Frescobaldi di Harrod's, dopo aver fatto la gavetta nella Tea Room dei celebri grandi magazzini del lusso.

In una delle cucine del Casnati, invece, ci aspettano i tre aspiranti chef che hanno vinto un concorso interno per affrontare questa sfida. «La selezione fa alzare i loro obiettivi, si impegnano di più», aggiunge Frige-

rio. Così in cucina sono già all'opera Matteo, Riccardo ed Efrem: antipasto, primo e secondo.

La trota «in due» di Matteo Finetti, ventenne di Inverigo, juventino appagato (per quest'anno...) e amante della musica elettronica, nasce come «percorso gastronomico». «La sensazione al palato deve essere di caldo-freddo, caldo-freddo», spiega l'ideatore mentre sistema la dadolata del pesce marinato con zucchero sale spezie e succo

di arancia sulle melanzane al funghetto, cotte prima al forno e poi ripassate in padella. «L'altra metà di trota, invece, l'ho scottata e adagiata sugli «spaghetti» di zucchine e carote». Qua e là capperi fritti e fragole saltate con burro e vodka. L'insieme caldo-caldo con le melanzane è eccellente, ha un sapore che sorprende. Peccato che il corrispettivo caldo-freddo non sia all'altezza, anzi spenga il gusto del primo. Il pezzo forte di Matteo, però, sono gli gnocchetti al nero di seppia

capicante al miele: per quelli, un'altra volta. Sogni? «Aprire un ristorante familiare, ma di classe, magari in Toscana, dagli zii che producono Chianti». Nel frattempo farà lo stage estivo alla Villa d'Este.

Riccardo Brenna ha 18 anni ed è di Mariano Comense. Da poco viene a scuola in macchina («una 500 nera di seconda mano»), che sta pagando a rate con i primi guadagni. Ci stupirà con ravioli arcobaleno ripieni di salmone e scampi in brodo di crosta-

cei e camomilla. «Sono la mia specialità», racconta in piedi sulle spine mentre scopriamo uno per uno gli ingredienti che colorano la pasta: verde-spinaci, giallo-zafferano, bianco-latte, mattone-barbabetola e nero-di-seppia. A casa, invece, gli chiedono il risotto allo zafferano. «Anche se per cucinare è una lotta con mia mamma, che protesta perché poi le tocca lavare tre-quattro pentole...». La passione ce l'ha da bambino. «Ricordo d'estate quando andavamo al mare e la sera quando i miei facevano la passeggiata io restavo in albergo ad aiutare la cameriera a preparare la sala per la colazione». Il suo chef di riferimento è il siciliano Pino Cuttaia, due stelle Michelin, e il molecolare Graham Elliot. Uno dei suoi sogni sta per avverarsi: dopo il diploma andrà a fare l'assistente ad Alma, la scuola di cucina di Gualtiero Marchesi.

Chiude il pasto Efrem Bertolino, 20 anni, di Inverigo, con la sua lombata di vitello con rapanelli e crema di carote e menta. «È stato il primo piatto cucinato quest'anno. E poi i secondi mi piacciono di più», motiva la scelta. Buono, carne tenera, forse poco condita. A lui la cucina piace casareccia e, come la mamma, inventa i piatti con quello che c'è in frigo. Desidera andare a vedere come si lavora alle Calandre di Alajmo. «Gli chef stellati lavorano in un modo diverso, vorrei capire qual è il segreto». Un altro professionista che ammira è Ciccio Sultano. Mentre tutti e tre — e si raccomandano di scriverlo — hanno sempre avuto come punto di riferimento Mauro Elli, chef stellato del Cantuccio di Albavilla e responsabile della didattica di laboratorio al Casnati.

Chi vince? L'arcobaleno di Riccardo.

@elvira\_serra

## L'istituto

### La scuola

L'istituto alberghiero Gianni Brera del Centro studi Casnati di Como ha 298 iscritti: novanta femmine e 208 maschi

### I diplomati

La scuola è nata nell'anno scolastico 2001-2002 e da allora si sono diplomati duecentocinquanta ragazzi

## I locali

### Tre ristoranti

Il Casnati ha aperto tre ristoranti: la trattoria Gerbet, appena fuori dalla scuola, e il ristorante Acquadolce a Carate Urio, start-up seguite dagli studenti. Più il ristorante interno «al Casnati»

### La mensa

Agli studenti più piccoli è affidata la gestione della mensa