

La maturità al Casnati si fa tra chef e fornelli E poi subito al lavoro

Scuola. I ragazzi dell'alberghiero hanno le idee chiare C'è chi ha già un contratto in tasca e chi punta all'estero Dopo l'indirizzo artistico gli occhi guardano a Milano

ANDREA QUADRONI

Sul suo futuro ha le idee chiare **Pietro Mazza**, studente dell'alberghiero del Casnati. Archiviata ieri la maturità, dopo qualche giorno di riposo comincerà la stagione al Grand hotel Tremezzo. «Inizierò settimana prossima – racconta lo studente – e resterò in cucina fino a ottobre. Vacanze? Per quest'anno nulla». Il ragazzo ha effettuato lo stage proprio nel cinque stelle lusso: «Mi hanno accolto proprio bene – spiega – la brigata è giovane e lo chef è davvero molto bravo». E, intanto, dall'esame Pietro si aspetta di prendere il massimo: «Punto a raggiungere cento – confesso – le prove sono andate bene. All'orale è uscita un'immagine un po' inaspettata, legata alla Prima guerra mondiale. Ma, nonostante questo, ho collegato bene tutte le materie».

Il futuro lontano da casa

Nel futuro dei suoi compagni c'è un'esperienza all'estero. «A settembre – commenta **Mattia Pirovano** – andrò a Miami o in Canada a lavorare. Ho già i contatti, devo solo decidere in base alle risposte ricevute. L'esame? Sono

un po' teso, fra mezz'ora tocca a me. In generale, sono soddisfatto di come sono andati gli scritti, anche se forse m'aspettavo qualcosa in più da italiano». La speranza è partire con uno spunto inerente alla cucina. «Poi – continua – vedrò come collegare le altre materie».

Simone Tettamanti dovrà sostenere l'esame domani: «Teso? Il giusto, com'è normale che sia – spiega – al momento, non ho assistito a nessun colloquio, ho aspettato però fuori i miei compagni. Quando toccherà a me, preferirei essere nell'aula da solo. La mia materia forte? Scienze dell'alimentazione, mentre sono più incerto in inglese». Una volta terminata la maturità, il ragazzo partirà per il Trentino. «Passerò lì la mia stagione estiva – aggiunge – poi, una volta terminata, vorrei andarci a fare esperienza all'estero».

Dal contratto al Grand hotel Tremezzo alla stagione estiva in Trentino

re a fare esperienza all'estero».

Gaia Erasmì ha già archiviato l'esame con soddisfazione: «È andata bene – racconta con tranquillità – punto al massimo. Mi hanno mostrato un'immagine di Pellegrino Artusi, considerato l'inventore della cucina italiana». Il suo manuale conta oltre un milione di copie vendute e cento edizioni.

«Anni molto pesanti»

«Gli anni della pandemia sono stati pesanti – spiega la studentessa – li ho sentiti in maniera particolare. Stare a casa a è stata dura perché mi mancava il contesto scolastico: per fortuna, almeno l'ultimo anno è stato in presenza». Ora, nel suo futuro c'è un anno sabbatico: «Vado negli Stati Uniti come ragazza alla pari – conclude – poi, vorrei concentrarmi sul lavoro».

Alberto Negri ha l'obiettivo di diventare cuoco e potrebbe realizzarlo nel ristorante di famiglia: «L'immagine da cui è cominciato il colloquio – commenta – era una promozione, uno sconto del 40%. Le prime due prove sono andate piuttosto bene: ora, prima di cominciare a lavorare, andrò in Cro-



Gli esami in corso al Casnati BUTTI



Pietro Mazza



Carolina Cattaneo



Alberto Negri



Simone Tettamanti



Mattia Pirovano



Gaia Erasmì

azia con i miei amici». **Carolina Cattaneo**, sempre iscritta al Casnati, frequenta il liceo artistico: «Sono soddisfatta – commenta al termine dell'orale – avevo un po' di ansia, ma sono riuscita a collegare tutto. Lo spunto per l'orale è stato un abito degli anni Sessanta disegnato da Yves Saint Lau-

rent, il vestito Mondrian. Poi, sono passata al neo plasticismo». L'obiettivo è superare quota 70. «Ad aprile ho sostenuto e passato il test per l'istituto Marangoni – conclude – quindi m'iscriverò a Fashion design. Prima, però, andrò in vacanza in Sardegna».

© RIPRODUZIONE RISERVATA