

L'esperienza: una cena didattica al Mantegna

Fusari e gli aspiranti chef: «Ecco i miei segreti»

In cucina la terza classe del serale, in sala quelli di prima: sono le otto e all'istituto Mantegna tutto è pronto per il via alla gran serata. Ospite d'eccezione della cena didattica, appuntamento bimensile del venerdì, lo chef Vittorio Fusari. Sì, proprio lui, quello della dispensa Pani e Vini. «Come mai sono qui? Mi hanno torturato per un anno e mezzo». Poi, strappato il sorriso, si fa pacato: «Un cuoco ha il dovere di trasmettere motivazioni, dare un senso al lavoro, raccontare la storia dei piatti. Un mestiere difficile il nostro, ma straordinario, che presuppone una preparazione completa». In sala, prima di dare il via alla danza di forchette e coltelli, lo chef apre un mondo: «Non sono un talebano del chilometro zero, ma credo che la valorizzazione dei prodotti del territorio abbia spesso bisogno di contaminazioni: il risotto alla milanese, senza lo zafferano, non sarebbe quello che è». Venerdì, il concetto è stato tradotto in questo modo: insalata di luccio e storione,



Lezione
Fusari in cucina con gli studenti del corso serale (Fotogramma)

risotto dell'Alleanza con fatuli e bagoss, manzo all'olio tradizionale con polenta, mousse al cioccolato bianco con salsa di cioccolato fondente. Per la cucina solo applausi. In sala una risata affettuosa quando un ragazzo confonde il risotto con l'insalata. Colpa dell'emozione e della tinca in terrina non segnalata dalla carta. «Menù

scritto a mano - ricorda Elisabetta Galli tra le animatrici delle cene didattiche -: un segno di attenzione e vicinanza all'ospite». A dare una mano anche alcuni disabili (80 studenti su circa 1400 complessivi): confezionano omaggi per gli ospiti, venerdì dello zucchero delizioso di Bagolino, o intrattengono con

letture animate. Inserimento, didattica, convivialità, se si è fortunati ci si ritrova al tavolo in compagnia di Alessandro Caccia, delegato dei sommelier, che al Mantegna tiene corsi degustazione low cost per studenti e insegnanti. «Cucinare, ce lo ha spiegato bene Vittorio Fusari - osserva il preside Giovanni Rosa -, non è solo un fatto tecnico». Nell'anno di Expo un riuscito laboratorio a disposizione della cittadinanza. «Solo l'Italia poteva inventarsi un tema del genere - sottolinea Fusari -: nutrire non solo la pancia, ma anche il cervello, il cuore, il pensiero. Speriamo che l'esposizione sia l'inizio di un percorso culturale». Un consiglio per i ragazzi? «Tanta tecnica, ma anche frequentazione di buoni ristoranti e buoni contadini». Il prossimo appuntamento sarà il 26 febbraio. L'associazione genitori chiede una sottoscrizione di 25 euro. I dettagli sul sito della scuola (www.ipssarmantegna.it).

Thomas Bendinelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal Corriere della sera, Cronaca Brescia dell'8 febbraio 2015