

# Al fuori Expo negli spazi di Brend il gran premio della ristorazione

## E intanto al Mantegna si cucinano prelibatezze per i diabetici

Corriere della Sera Sabato 23 Maggio 2015

Tre giornate intense a Brend, il fuori Expo iniziato nei giorni scorsi nell'ex tribunale, dove 18 squadre italiane e straniere di altrettante scuole si sono sfidate a colpi di piatti prelibati, servizio in sala, sommellerie, uso dell'olio e altro ancora. La gara a squadre è stata vinta dall'Ipssar di Ferrara.

A far gli onori di casa gli studenti del Mantegna, che proprio ieri nelle sede di via Fura hanno concluso il progetto «Il cucchiaino diabetico» in collaborazione con l'associazione Diabete Brescia e Slow Food. Tra maltagliati integrali con zucchine e calamaretti e composta di asparagi e



**Primi classificati** I vincitori del gran premio della ristorazione (Fotogramma)

pollo, il momento conviviale è arrivato al termine di alcune lezioni teoriche e pratiche per abbinare, parole del preside Giovanni Rosa, «il piacere della cucina con la salute». «Siate i missionari dell'alimentazione», ha

detto il presidente di Diabete Brescia Piero Attili rivolgendosi ai ragazzi. Mangiare bene e sano, per stare meglio e prevenire malattie. Sono i temi di Expo nella pratica quotidiana delle scuole. (t.b.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA