

I "cuochi" di Villa Igea sbarcano in televisione

■ In diretta alla Prova del cuoco. Ieri mattina, a mezzogiorno su Rai 1, gli spettatori lodigiani hanno potuto vedere nella trasmissione condotta da Antonella Clerici, 15 studenti dell'indirizzo enogastronomia e 10 dell'indirizzo di tecnica della trasformazione alimentare dell'istituto Engardo Merli (Villa Igea). «Alle 10 - racconta il docente Francesco Algieri - siamo arrivati in sala prove, abbiamo fatto indossare la divisa da cuoco ai ragazzi e poi abbiamo conosciuto Alessandra Spisni, la maga della pasta fresca. Abbiamo fatto anche una foto con lei». Ad accompagnare gli alunni di Lodi, insieme ad Algieri, c'erano la dirigente Antonia Rizzi e la docente Marilina Rocco. «Eravamo presenti come pubblico, ma eravamo emozionati anche noi - ammette Algieri - . Facevamo il tifo per la squadra del "Pomodoro rosso", anche se poi ha vinto quella del "Peperone verde". Le ricette del pomodoro rosso erano presenta-

te da uno chef italiano con un collaboratore giapponese. Il direttore della trasmissione ci ha confermato che hanno avuto molti ascolti dalla Lombardia». «È stata una esperienza divertente e formativa - aggiunge la preside -, un bel momento di aggregazione per i ragazzi e di riflessione culturale visto che saranno dei professionisti della tavola. I ragazzi hanno potuto comparare la cucina con i fuochi e quella con la piastra a induzione. Hanno potuto riflettere sulla scelta degli ingredienti e il mix tra sapori noti e ingredienti regionali o addirittura esotici». Gli studenti hanno avuto anche l'opportunità di visitare Roma, soprattutto la parte degli scavi e la capitale barocca. «Il tempo non ci ha aiutati, ma è stata una bella esperienza - annota la dirigente -. È stato bello vedere come funziona la tv da dietro le quinte. Algieri, poi, in classe, affronterà un approfondimento sui piatti calabresi proposti in tele-



VILLA IGEA Gli studenti, i docenti e la dirigente con Alessandra Spisni

visione, per esempio il prosciutto di suino nero di Calabria accompagnato da una salsa a base di cedro. Il tema del prossimo ristorante didattico, tra l'altro sarà quello dei sapori calabresi». Ieri, i coordinatori della trasmissione si sono complimentati con Algieri e la sua classe: Matteo Grilli, Fabio Passolungo, Chiara Azzurra Sara Parisi, Fabio Riva, Federico Massari, Francesco

Nappi, Fabio Bossi, Andrea Pacilli, Luca Colombo, Lorenzo Lorito, Vincenzo Parise, Lea Bacchiocchi, Katia Marchese, Marco Piraneo, Francesco Merli, Lorenzo Mazzola, Gianpaolo Gardinali, Loris Melchiorri, Alessandro Polli, Andrea Boselli, Alessia Codazzi, Manuel Valente, Cristhofer Bertoletti, Alice Ferrazzano e Lorenzo Lampis.

Cri. Ver.