

L'INIZIATIVA Due diplomati della scuola hanno fatto lezione agli alunni di quinta

Villa Igea, gli ex studenti diventati chef ritornano e si mettono dietro i fornelli

■ Da chef a chef. A Villa Igea, anche quando gli studenti prendono il diploma, poi ritornano. E si siedono loro in cattedra, o meglio dietro i fornelli.

Adesso che la Provincia di Lodi ha realizzato una cucina, nella scuola guidata dalla preside Antonia Rizzi, imparare a preparare un panettone o cucinare un soufflé, è molto più facile.

«Il 15 febbraio - spiega il docente Francesco Algieri - due miei ex alunni di Villa Igea hanno fatto una lezione ai miei alunni di quinta. I due giovani chef Lorenzo Lorto e Vincenzo Parisi hanno raccontato la loro esperienza fuori da Villa Igea. La preside dottoressa Rizzi è stata felicissima di questa iniziativa. I miei ex studenti hanno trovato subito lavoro in posti rinoma-



Il professore Algieri con i due chef

ti: Vincenzo, per esempio, ha lavorato a Londra con lo chef Giorgio Locatelli prima stella Michelin italiana all'estero che sfama i vip inglesi con la cucina italiana a Londra. Lorenzo, invece, ha lavorato all'Albereta di Erbusco con lo chef

Fabio Abbattista che raccoglie il testimone da Gualtiero Marchesi. A lui è andato il compito di guidare la cucina che si sdoppia tra Vista Lago Bistrò e Leone Felice. Il menu che hanno proposto ai miei alunni era composto da un antipasto con gamberoni scottati, chips di riso venere, salsa yogurt, gel di avocado e maionese al lime, due primi di risotto con capesante, lime e basilico rosso e garganelli di pasta fresca con gambero rosso di Mazara, vongole, calamaro e zucchini. Come dolce hanno proposto una millefoglie al pistacchio con coulis di lamponi e ganache al cioccolato bianco. I due giovani chef hanno lavorato con una brigata composta da 17 alunni, molto entusiasti di questa nuova esperienza». ■ **Cri. Ver.**