

## IL RISTORANTE DIDATTICO ALL'ALBERGHIERO DI VARALLO. NUOVE SFIDE NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE CULINARIA VALSESIANA

Martedì 14 febbraio è ritornato in grande stile l'appuntamento del ristorante didattico presso l'istituto alberghiero Giulio Pastore di Varallo. Tema del pranzo era la riscoperta di alcuni sapori tipici del territorio valsesiano con un sapiente utilizzo in cucina del quinto quarto. Dopo un antipasto a base di mocetta valsesiana con burro ai lamponi si è proseguito con un risotto. Al riso Carnaroli, mantecato con zola, è stato unito il caramello salato e noci, utile per contrastare la sapidità del formaggio con la dolcezza del caramello. A seguire un gustoso piatto di trippa in umido con fagioli borlotti. Come dolce finale gli allievi hanno proposto lo stroiser di mele, dolce a base di mele renette con crema pasticcera e fichi bianchi con una cialda di cioccolato fondente.

Degni di nota i commenti degli allievi. Per l'allieva Desiree Bisetti, che operava nel settore di accoglienza, si è trattato di una piacevole esperienza molto stimolante. Anche per Elia Covini, allievo al quarto anno del settore di cucina, l'impressione è positiva: "Come classe siamo molto contenti di aver ripreso il progetto del ristorante didattico. Ringraziamo l'Istituto per averci offerto la possibilità di poter dimostrare in pratica gli insegnamenti impartiti dallo chef Anselmetti". Anche i ragazzi di sala hanno apprezzato l'iniziativa. Secondo Rachele Ceruti al quinto anno del settore di sala si tratta "di una prima volta che può essere arricchita di nuove proposte"

A conclusione, in occasione della festa di San Valentino, alle gradite ospiti è stato offerto un piccolo cadeau preparato dai ragazzi di cucina.

Interessante anche l'appuntamento del 28 febbraio. Anche in questa occasione il tema era la tradizione locale. Come primo piatto venivano proposti i tagliolini freschi al ragù di capriolo. Come seconda portata vi erano le lumache in guazzetto con polenta di mais tradizionale. Per dessert un gustoso tiramisù (dolce di origine veneta) in formato monoporzione.

Il settore di cucina ha superato dignitosamente la sfida di preparare due menù in contemporanea. Una sfida che è stata così riassunta dall'allievo Jacopo Germani della classe quarta di cucina, esperto in pasticceria: "Nonostante le difficoltà siamo riusciti a fornire il servizio con piena soddisfazione degli ospiti". Anche il settore di sala ha rivelato notevole capacità nel gestire i numerosi ospiti che hanno affollato la sala ristorante.

Il ristorante didattico è coordinato dalla professoressa Tamara Del Conte del settore di accoglienza, dai maîtres Vincenzo Di Garbo e Giovanni Grano in sala ristorante e dallo chef Giorgio Anselmetti in cucina.

Da parte degli ospiti i giudizi sono stati molto positivi. I commensali hanno apprezzato non solo la cucina ma anche l'accurato servizio di accoglienza e sala.

Prossimo appuntamento martedì 14 marzo 2023 alle ore 12.50. Si consiglia di prenotare per tempo la partecipazione dato i posti limitati al numero 0163-51753