

# La passione per i fornelli nasce a casa e cresce a scuola

Lo chef Stefano Cerveni e i ragazzi del Perlasca protagonisti della lezione in onda su TT il 12 marzo

### Istituto Perlasca

■ La passione per la cucina che nasce fin da bambini e l'opportunità di confrontarsi con un grande professionista. Anche per gli studenti dell'istituto alberghiero Giacomo Perlasca di Valle Sabbia si sta avvicinando il momento tanto atteso della lezione di Chef per una Notte.

In cattedra, nell'aula magna di Cast Alimenti, ci sarà per loro Stefano Cerveni, patron del ristorante stellato Due Colombe di Borgonato di Corte Franca, che preparerà due ricette a base di verdure.

La terza puntata del nostro format «back to school» sarà trasmessa su Teletutto martedì 12 marzo alle 20.30, come sempre condotta da Clara Camplani e Davide Briosi.

«Parteciperanno i ragazzi di quinta - annuncia la professoressa Barbara Giacomini -. Abbiamo pensato fosse un modo per terminare in bellezza il loro percorso, per metterli alla prova e provare a farli sentire a loro agio nel mondo che affronteranno dopo il diploma». «Anche se saranno solo in due ad affiancare chef Cerveni - prosegue la docente -, i suoi consigli e le sue risposte saranno utili a tutti

per ripassare argomenti fatti in classe. Questa esperienza sarà sicuramente un valore aggiunto al loro percorso di studi».

**Tra i ragazzi.** Dietro ai fornelli, infatti, ci saranno Simone Peli e Michael Atzeni, mentre i loro compagni di classe seguiranno la lezione dalla platea, insieme ai professori. «Mia mamma mi ha messo in cucina fin da piccolo - racconta Simone - e da lì mi sono appassionato».

Stesso destino è toccato a Michael, che è cresciuto guardando i suoi genitori cucinare: «Sono contento del percorso di studi che ho scelto» racconta.

Non troppo diversa, del resto, è la storia di chef Cerveni, nella cucina della prima versione del ristorante Due Colombe con mamma e papà quando ancora era sul seggiolone.

Ad accompagnare i ragazzi del Perlasca nell'aula di Cast ci saranno anche i professori Maria Melzani e Dino Filippi. Insieme a loro gli studenti dovranno poi elaborare una ricetta, sempre a base di verdure, da preparare per i 150 invitati alla serata finale in programma a fine aprile al ristorante Carlo Magno di Collebeato, dove saranno «Chef per una notte». //

FRANCESCA ROMAN



**Simone Peli.** «Mia mamma mi ha messo ai fornelli fin da piccolo, e così mi sono appassionato a questo lavoro».



**Michael Atzeni.** «Sono cresciuto guardando i miei genitori cucinare. Sono contento del percorso di studi che ho scelto».



**Prof. Barbara Giacomini.** «Chef per una Notte sarà un valore aggiunto al percorso di studi dei miei ragazzi».

# Chef per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

SCOPRI DI PIÙ SU [GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT](https://gusto.giornaledibrescia.it)

## Nella sfida in cucina il completamento del percorso di studi

### Istituto Dandolo

■ È l'istituto Vincenzo Dandolo di Corzano la quarta scuola alberghiera coinvolta nel nostro gioco dedicato al mondo della cucina, che quest'anno si presenta nella nuova versione «school edition».

Martedì 19 marzo alle 20.30 su Teletutto andrà in onda la quarta puntata, che vedrà il ritorno nell'aula magna di Cast Alimenti di chef Beppe Maffioli e la collaborazione con Colli Longobardi - Strada del Vino e dei Sapori.

In attesa che si accendano i riflettori, gli studenti e i professori del Dandolo si preparano all'emozione di partecipare allo show televisivo, ma soprattutto al privilegio di vedere da vicino il lavoro dello chef.

«Sarà un piacere rappresentare la mia scuola - commenta Asia Cardinale, scelta per assistere Maffioli ai fornelli -, e poter arricchire il mio percorso personale». Insieme a lei ci sarà anche il suo compagno di classe Stefano Franceschini, che ne condivide l'emozione e soprattutto i propositi: «Questa occasione rap-

presenta un passo in più nel mio percorso di studi e di crescita».

Altrettanto elettrizzati sono i docenti che accompagneranno i ragazzi in Cast e che poi li guideranno nella realizzazione del piatto per la cena di gala al Carlo Magno.

«Conoscevo già l'iniziativa Chef per una Notte - assicura il professor Roberto Ruotolo - e quando ci avete contattato, ho subito coinvolto i miei studenti. Ritengo sia un'occasione unica per il nostro istituto ma soprattutto per i ragazzi, e vederli parte attiva dell'iniziativa sarà una soddisfazione».

Concorda con lui il collega Luciano Annunziata: «Una splendida opportunità» aggiunge.

Nondimeno emozionato è Beppe Maffioli. «Forse più di loro - ammette con il sorriso lo chef, che è la colonna portante del nostro gioco fin dalla prima edizione -. Mi ricordo ancora quando per la prima volta ho visto uno chef preparare un piatto: mi ha lasciato l'amore per questo lavoro» ricorda il patron del Carlo Magno e anima della nostra iniziativa fin dal suo esordio nel 2013. Siamo certi che anche gli studenti del Dandolo proveranno la stessa cosa. //



**Asia Cardinale.** «Sono contenta di poter rappresentare la mia scuola in questa occasione».



**Stefano Franceschini.** «Questa occasione rappresenta un passo in più nel mio cammino di studio e formazione».



**Prof. Roberto Ruotolo.** «Vedere i ragazzi in azione insieme allo chef sarà una grande soddisfazione per noi e per loro».

LUNGA VITA ALLE NOSTRE CELLULE

Le cellule del nostro corpo per stare bene necessitano di vivere in un ambiente extracellulare alcalino che le nutre, le ossigena ed elimina le tossine. Così rimangono più a lungo giovani e vitali, e noi con loro.

Idratati ogni giorno con Acqua Minerale Maniva pH8!

Acqua Minerale Alcalina **MANIVA**