

I giovani chef che inventano i ravioli ai Brutti&Buoni

Pubblicato: Venerdì 10 Giugno 2016



Quattro ore per preparare tutto, dalla pasta fresca con cui mangiare i ravioli ai Brutti e Buoni, al pan di Spagna con farina di fagioli di Brebbia. Eh sì, perché se è vero che servire e cucinare rappresenta un'arte, quando lo si fa coi prodotti della propria terra allora c'è di mezzo anche l'amore.

La pensano così Ornella Borrè, direttrice del Cfp di Luino che sta provando i piatti seduta ad un tavolo assieme agli altri professori, nella terza prova che *licenzierà* i ragazzi che si preparano al lavoro vero. In sala, sotto lo sguardo severo e composto del professor Roberto Riva, specialista in drink d'altri tempi e mise en place, non scappa nulla. **In cucina neppure:** lì a supervisionare, ma senza dire una parola, c'è lo chef, il professor Moreno Tosi: è sotto ai suoi occhi che sono consumate la magia degli ingredienti dei produttori locali, alchimia che si trasforma in gusto.

Quest'anno la tesina dei ragazzi dell'alberghiero era incentrata proprio sulle preparazioni con ingredienti a chilometro zero da cui sbucano delle vere e proprie chicche, come le tagliatelle al prezzemolo (che sta nell'impasto) e pesto di asparagi di Cantello. E il lavoro? «**Quasi tutti lo trovano usciti di qui:** bar ristoranti, alcuni in Svizzera, altri magari aspettano un anno per imparare l'inglese e si fanno un viaggio all'estero», spiega Riva. «Qui si viene ad imparare un mestiere dopo la fine delle medie e si può uscire dopo tre o quattro anni», spiega la direttrice Borrè.

C'è anche la possibilità, ma in un altro istituto, di prendere la maturità. Sono presenti 8 corsi di specialistica per 250 studenti: si va dai florovivaisti al corso per parrucchiera, dal falegname all'elettrotecnico: presto toccherà anche a loro sostenere l'esame finale.

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it