LA PROVINCIA
DOMENICA 13 MARZO 2022

Studenti ambasciatori dei monti Due giorni di ricette valsassinesi

Casargo

Successo dell'iniziativa al Centro di formazione
Oltre ai piatti tipici mostre e showcooking

Il salame della Grigna, la frittata amara, gli scapinasc, lo stufato al vino rosso con polenta taragna, la torta di farina di castagne e cioccolato, il vin brulè.

Sono alcune delle identità culinarie dell'alta Valsassina oggetto del progetto-evento "La montagna in tutti i sensi" che si è tenuto venerdì e sabato al Centro di formazione professionale alberghiero di Casargo, con vari appuntamenti, mostre, showcooking, cene e pranzi, con importante partner la cooperativa "Liberi sogni" di Calolziocorte.

«L'obiettivo del progetto è piaciuto molto al Cfpa – il commento del direttore **Marco Cimino** – per avere coinvolto i ragazzi in un percorso di scoperta, valorizzazione e sistemalizzazione dei valori del territorio che li ospita. È un pezzo della nostra didattica per far sviluppare creatività, e amore per questo territorio che potrà farli diventare piccoli ambasciatori di esso. La cooperativa ha portato una ventata di fresco».

Il suo presidente **Matteo Rossi** ha sottolineato un punto particolare: «Questo progetto ha permesso di uscire da un'aula e ciò, in questo periodo storico post pandemia, assume ancora più importanza: i ragazzi hanno fatto interviste e si sono fatti intervistare, facendo un'esperienza multidisciplinare vera e reale».

Sull'iniziativa aperta al territorio, parole positive anche dal sindaco **Antonio Pasquini:** «Il progetto nasce dalle interviste agli operatori storici del territorio e per scoprire le proprietà delle sue erbe. Sono convinto che se fosse stato in un luogo più anonimo non avrebbe avuto la stessa forza emotiva che ha qui».

L'insegnante di scienze alimentari **Marco Cagliani** ha seguito i ragazzi: «É frutto di un anno e mezzo di sforzi congiunti con la cooperativa con un'analisi capillare di erbe e ricette della Valsassina alle quali i ragazzi hanno dato il loro contributo, rielaborandole in base ai tempi moderni. Ci hanno messo cuore, preparazione e tutto ciò che potevano offrire».

È stata, come ha concluso l'esperta di educazione al patrimonio e di didattica museale di "Liberi sogni" Veronica Pandiani, «una commistione con la didattica, frutto dell'impegno dei ragazzi, con un continuo scambio».

Successo dell'evento al Cfpa di Casargo

Salame della Grigna frittata amara, stufato al vino rosso e "scapinasc"

A conclusione della due giorni è stato presentato il progetto "Transizioni. Ritorno alla terra" a cura di studenti ed insegnanti che ha portato alla realizzazione della mostra sulle erbe della valle, alla rielaborazione dei piatti tipici, alle interviste con giornalisti e chef, tra cui uno in diretta da Hong Kong, ed alla mostra sulla tavola imbandita declinata anche in ambito poetico.

M.Vas.