

LECCO

Istituto alberghiero Studenti minorenni sì ma sono già sommelier

Casargo, sono sedici ragazzi di terza e quarta

CASARGO

Non hanno l'età per poter bere alcolici, che sono vietati ai minorenni, ma sono già sommelier. Del resto il loro compito non è berli, ma degustarli, riconoscerli e consigliarli. I baby sommelier sono 16 studenti di terza e quarta superiore del Cfpa di Casargo, il Centro di formazione professionale alberghiero provinciale di Lecco, dove vengono preparati gli chef, i mastri pasticceri, i bartender e i maitre di sala del futuro. Le ragazze e i ragazzi, che hanno tra i 16 e i 17 an-

ni, molti dei quali non avevano nemmeno mai assaggiato prima un goccio di vino, hanno partecipato ad un corso promosso dagli esperti della Fisar di Lecco, la Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori.

I giovanissimi hanno studiato e si sono esercitati per quattro mesi, tutte le settimane, per imparare a riconoscere le caratteristiche di un buon vino, le sue tipologie, i corretti abbinamenti e il modo in cui le diverse varietà possono essere servite ai clienti. Hanno dovuto affrontare tanto di esame finale per poter ottenere l'attestato di primo



I ragazzi dell'alberghiera. Ci sarà anche un corso extrascolastico dedicato questa volta alla preparazione della pizza

livello di sommelier. Durante il corso, assicurano gli insegnanti, nessuno si è ubriacato. «Un'esperienza molto positiva - spiega Francesco Maria Silverij, presidente del Cfpa di Casargo -. Con questo tipo di iniziative, puntiamo ad ampliare sempre di più le competenze dei nostri allievi, proponendo progetti

che affiancano la tradizionale programmazione didattica. Voglio ricordare ad esempio un altro innovativo corso extrascolastico dedicato questa volta alla preparazione della pizza».

Del resto un cuoco che non sa preparare una pizza, non è un cuoco, non in Italia almeno.

D.D.S.