

IL PESTO, LA TORTA PASQUALINA E LA CIMA TRA I PIATTI MAGGIORMENTE APPREZZATI DAGLI STUDENTI

I giapponesi a scuola di cucina a Finale

Una delegazione nipponica assiste alle lezioni all'alberghiero



Un momento delle lezioni all'alberghiero Migliorini di Finale Ligure

FINALE L.

La nazionale di calcio di Giovanni Trapattoni è, in queste ore, in Giappone per l'incontro amichevole con la locale rappresentativa, forse con la presunzione di mostrare il «vero gioco del calcio». Contemporaneamente un gruppo di venti aspiranti cuochi nipponici è a Finale Ligure per imparare i piatti tipici del Bel Paese ed, in particolare, della mostra cucina regionale. Hanno portato le loro immancabili macchine fotografiche anche nelle cucine dell'Istituto alberghiero «Migliorini» di Finalborgo. Qui, ieri per tutta la mattinata, hanno assistito e contribuito alla preparazione di torta pasqualina, cima alla genovese, pesto, lattughe ripiene in brodo, buridda e i baci di Alassio. Un menù tipico che evidenzia le caratteristiche mediterranee e «povere» del mangiare ligure. Durante la preparazione hanno ascoltato anche le spiegazioni dell'esperto della scuola, Mau-

rizio Rossello, gran cuoco del ristorante «Ca del Moro».

Spiega il preside dell'Istituto Bruno Testa: «Non è la prima volta che aspiranti cuochi del Giappone scelgono anche la nostra scuola per imparare la cucina regionale italiana. Per un mese e mezzo gireranno vari istituti alberghieri della penisola e poi faranno dei veri e propri stages in ristoranti ed attività. Molti di loro sono studenti universitari, comunque provengono da diverse esperienze. Torneranno in Giappone con un "patentino" rilasciato dalla Federazione Italiana cuochi». Gli stage in Italia sono organizzati dall'Italian Culinary Tours, un'agenzia per la formazione professionale.

L'Istituto alberghiero finalese organizza altri appuntamenti gastronomici aperti all'esterno. In primavera ci saranno le tradizionali cene a tema preparate dai cuochi-insegnanti e dagli allievi della scuola. [a. r.]