

## LOMBARDIA A TAVOLA / Istituto alberghiero Don Carlo Gnocchi

# Quando la scuola si fa ristorante

Il progetto "Saporinmente" è stato finanziato da alcuni imprenditori. E funziona

LOMBARDIA A TAVOLA / Istituto alberghiero Don Carlo Gnocchi

## Saporinmente, quando la scuola si fa ristorante

**TOMMASO FARINA**

■ Mangiare a poco prezzo, e pure bene, serviti e riveriti dai ristoratori di domani. La gita di oggi è particolare, e anche sorprendente. In Brianza c'è una scuola, una delle migliori d'Italia, che ha messo in piedi un ristorante. E non c'è da stupirsi: si tratta di un istituto alberghiero.

Già da qualche anno, in Lombardia, ci sono scuole alberghiere che fanno da mangiare con un vero e proprio ristorante, concepito proprio come prolungamento operativo delle ore di lezione dei futuri chef e sommelier: viene in mente l'Istituto Falcone di Gallarate (Varese). Da pochissimi anni, anche in Brianza, non lontano da Milano, abbiamo un esempio. L'Istituto Don Carlo Gnocchi di Carate Brianza (Monza e Brianza) è una scuola privata aperta trent'anni fa, dall'idea di un gruppo di genitori e di imprenditori della zona. Nata con il liceo classico e scientifico, la gamma formativa dell'istituto col tempo si è ampliata: da pochi anni, grazie all'acquisizione di uno spazio moderno e funzionale nell'area delle ex industria (...)

(...) Formenti di Carate, la scuola propone anche il cursus alberghiero, che si avvale di docenti di chiara fama.

Tuttavia, quale miglior scuola può esserci della pratica sul campo? Ecco dunque il progetto Saporinmente, varato da meno di un lustro, ma baciato da un successo notevole. Saporin-

mente è il ristorante didattico, concepito con lo scopo preciso di dare letteralmente corpo alle materie di sala e di cucina insegnate sui banchi. Come funziona? È aperto tutti i mezzodì a pranzo, dal lunedì al venerdì. Ed è aperto la sera, in giorni prestabiliti, con un calendario che potete trovare sul loro sito internet: [www.liceodongnocchi.eu/saporinmente/](http://www.liceodongnocchi.eu/saporinmente/).

E come lavorano? Ogni pranzo vedrete all'opera una delle cinque classi del liceo, coi ragazzi equamente divisi tra la sala e la cucina, coordinati dai relativi docenti. E lavorano bene, in certi casi meglio di tanti cosiddetti professionisti. Fateci un giro. Il ristorante si presenta bene, moderno e accogliente. Dall'ingresso dell'istituto alberghiero, andate verso destra: un separè con uno scaffale di bottiglie di vino di valore contraddistingue l'entrata dall'ambiente. Il tono, vista anche la collocazione in un antico capannone, è di tipo urbano-industriale: colori chiari, tavoli ampi apparecchiati coi runner (le tovaglie piccole rettangolari) e illuminati dalle onnipresenti lampade vintage. Attorno a voi, numerose opere d'arte moderna, che cambiano a seconda degli artisti invitati nelle relative serate a tema.

E il cibo? Ricette tutt'altro che scolastiche: semplici e tradizionali, ma anche inventive. A pranzo, ci si sfama con 15-20 euro, scegliendo da piccoli menù che variano giornalmente. Il mercoledì, giorno operativo delle classi Terze, fino al prossimo 18 dicembre troverete crema di zucca mantovana con ciccioli di pancetta tesa, oppure misticanza autunnale con

porcini e Bitto, o ancora verzini con cremoso di verza, patate fondenti e salvia frita, come dire una specie di piccola cassoeula prêt-à-porter. E poi, un bel piatto unico: il risotto alla milanese al salto con mignon di ossobuco rivisitato, di magnifica riuscita (non dimenticate di succhiare avidamente il midollo). Poi, una mousse al cioccolato coi frutti di bosco.

Alla sera, in serate predefinite, si mangia alla carta. La scelta è più vasta, e i piatti più elaborati. Prendete nota di alcuni di quelli che saranno cucinati il prossimo 30 novembre, serata in programma: coscette di quaglia glassate al miele con salsa al mandarino e pepe rosa, con spuma di sedano rapa e chips; tortiglioni saltati al pecorino, crema di zucca piccante, guancialetto croccante e cipolla caramellata; risotto affumicato alle erbe e caprino di Montevicchia; sella di coniglio ripiena, crema ai 3 cavolfiori e patate sauté; cheese cake all'uva fragola. Per serate così, calcolate una spesa di 35-40 euro. E i vini in dotazione sono tra i migliori che possiate trovare.

### Ristorante Saporinmente

**P.zza Risorgimento, 1  
Carate Brianza (MB)**

**Tel. 0362900072**

**Aperto a pranzo da lunedì al venerdì, e la sera in date stabilite**

**SI MANGIA: crema di zucca, misticanza con porcini**

**DA NON PERDERE: riso al salto e ossobuco**

**IL CONTO: 15-20 euro a pranzo, 35-40 euro nelle serate**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





L'interno del ristorante-scuola