

La Regione Ticino 27.11.14

Un viaggio nel tempo e nella qualità

Viaggio nel tempo, per comprendere che il cibo è un evento quotidiano e anche patrimonio culturale. Che fa crescere, in tutti i sensi. Perché assaggiare gli involtini di melanzane e datteri significa anche comprendere come vivevano nell'Antico Egitto, e poi ancora sfiorare i sapori della Grecia, passando dalla zucca con lo zenzero, vegetale assai amato nel Medioevo; risalendo al Rinascimento e sino agli inizi del Novecento. E oltre, proiettati nel nuovo millennio. Perché la gastronomia è un viaggio nella memoria e nell'umanità prima ancora che nello... stomaco. Da

qui parte l'evento organizzato in questi giorni (si conclude questa sera) al ristorante Castelgrande dalla classe 3A della Scuola superiore alberghiera e del turismo (Ssat) di Bellinzona, col supporto dei docenti. Ragazze e ragazzi che si apprestano a concludere la formazione per poter poi lavorare magari come gerenti o alle dipendenze, non prima di un'esperienza all'estero o oltre Gottardo. E molti di loro che partono, faticano a tornare. La Ssat è oggi esempio di qualità e 'brand' elvetico affermato nel mondo, come confermano del resto le due medaglie di

bronzo vinte al concorso dell'Associazione europea delle scuole alberghiere. Una qualità che si constata sul campo, come è occasione questo evento gastronomico curato in ogni dettaglio: dove il contesto (dai costumi dei camerieri; alla narrazione delle portate) fa da supporto essenziale a un gesto quotidiano (mangiare) che va oltre la nutrizione del corpo. Sempre. La classe 3A della Ssat dimostra come sia possibile conciliare l'accoglienza con la qualità. C'è un ingrediente che conta davvero: si chiama passione, e va d'accordo con tutte le portate.



A cena dagli allievi Ssat

TI-PRESS