

GIORNO, 16/05/20

Alla scuola panificatori lezioni a distanza coi vip



Quinta dei panificatori lontano dagli amici, la scuola organizza videolezioni con vips della cucina che «hanno riaccessò l'entusiasmo». L'istituto superiore Merli, di Codogno e succursale a Lodi, ha coinvolto gli studenti in un'interessante iniziativa. Il primo incontro in Rete è stato con Maria Borsa, specializzata sull'intolleranza al lattosio. Ha spiegato in modo molto semplice la complessità, nella pasticceria, quando si devono sostituire prodotti usati che contengono lattosio. «Abbiamo imparato che la polpa di avocado può rimpiazzare il burro» testimoniano. La seconda lezione vip è stata con lo chef Antonino Orfanó, concorrente di bake off Italy 2019. Ha raccontato come è arrivato in tv, alcuni retroscena e ha incoraggiato i ragazzi a non mollare mai, a far diventare la passione una professione. Infine lezione dello chef Rubio. Il suo modo alternativo di fare cibo ha colpito tutti. Alla domanda di un allievo che chiedeva «un sapore antico che ricorda», ha risposto: «il palato è come una macchina fotografica, che immortala gusti che ricorderemo per sempre».

P.A.