

Videolezioni golose a tu per tu con gli chef in vista della maturità

Al Merli ricette di pasticceria davvero speciali. Consigli anche da una ex allieva

CODOGNO

● A tu per tu con gli chef. L'appuntamento è scattato per i ragazzi di quinta superiore che si trovano ad affrontare una maturità decisamente anomala. All'istituto Merli di Codogno, nonostante la chiusura delle scuole, si continua a lavorare grazie al digitale. «La preoccupazione più grande di noi tutti, dalla dirigente Antonia Rizzi a Luigi Balzano, docente di pasticceria, era quella di fare lezione - spiega il tecnico di laboratorio Ida Teotino - . Sono stati assegnati compiti da svolgere a casa, torte, biscotti e quant'altro, ma volevamo proporre qualcosa di diverso e alternativo. Così ab-

biamo pensato ai vip e la proposta è stata davvero gradita. Abbiamo inviato, tramite social, alcuni inviti e con grande entusiasmo i protagonisti hanno risposto che avrebbero volentieri fatto videolezioni con noi».

Il primo incontro è stato con Maria Borsa, specializzata sull'intolleranza al lattosio; durante la lezione ha spiegato in modo molto semplice come in pasticceria si possano sostituire tutti quei prodotti normalmente utilizzati che contengono lattosio. «Abbiamo imparato che anche la polpa di avocado può sostituire il burro», dice Teotino. La seconda lezione è stata con lo chef Antonino Orfanó, simpatico concorrente di "Bake Off Italia - Dolci in forno". «Ci ha raccontato come è arrivato in tv, alcuni retroscena del programma e ha incoraggiato i ragazzi a non mollare, a far diventare la loro passione una professione». Terza lezione con lo chef Rubio, «il suo modo alternativo di fare cibo ha colpito tutti».

Una ex allieva che da anni ha un negozio di pasticceria a Melegnano si è infine offerta per dare indicazioni pratiche agli studenti su come si fa ad aprire una attività, a mettersi in proprio dopo il ciclo di studi. **Pa**



I nostri inviti subito accettati dai cuochi vip» (Ida Teotino)