

Gadda-Rosselli, studenti in un video per Expo

Lingue imparate in cucina

Gallarate

I ragazzi dell'Isis Gadda-Rosselli imparano le lingue cucinando agli ordini di uno chef internazionale. Il risultato del loro lavoro potrebbe finire nel padiglione francese di Expo 2015.

Sarebbe il coronamento di un progetto didattico iniziato sei anni fa e che coinvolge gli studenti del liceo linguistico e dell'indirizzo turistico dell'istituto diretto da **Pietro Bosello**. In pratica, ogni anno gli studenti trascorrono una giornata in cucina.

Grammatica e senso

In cattedra sale uno chef, ogni volta diverso. Così come differente è la lingua parlata dal cuoco: spagnolo, francese, tedesco e inglese. Ogni anno quattro appuntamenti, uno per lingua, ogni anno una ricetta diversa da preparare.

«Il progetto si chiama "Lingue, sapori e profumi" ed ha l'obiettivo di far capire che la lingua non è soltanto lessico e grammatica, ma anche senso. E, in questo caso, profumo», spiega **Daniela Carrozzo**, la professoressa che coordina l'iniziativa.

«Non si tratta - specificò l'insegnante - di una lezione di gastronomia». L'obiettivo, infatti, non è tanto imparare a cucinare un piatto, ma entrare in contatto con la cultura di un popolo e, soprattutto, esercitare direttamente quanto si è imparato in classe.

L'edizione di quest'anno, ospitata nelle cucine dell'Isis Falcone, ha già visto sfilare lo chef spagnolo, che ha preparato paella e tortillas, e quello tedesco, che ha cucinato una serie di dolci tipici della Germania. Ma è quello francese che ha riscosso il successo maggiore.

Francesi colpiti

E non solo per la bontà delle galette al prosciutto e formaggio e delle crêpes al cioccolato preparate dagli studenti.

Durante queste lezioni, infatti, viene realizzato un video. E quello registrato durante la lezione di cucina transalpina ha colpito così tanto l'Institut Français di Milano che la direttrice vuole proporre di proiettarlo al padiglione francese

di Expo, insieme ad altri che rappresentino come è vista la Francia al di fuori dei confini nazionali.

«Siamo molto soddisfatti che sia stato colto e apprezzato ciò che abbiamo realizzato», spiega il preside Bosello.

Cultura e stili di vita

«Il laboratorio di cucina messo a disposizione dal Falcone - conti-



Ha successo il progetto delle lezioni con chef stranieri

nua - ha creato un'ambientazione di tutto rispetto, aiutando i nostri ragazzi ad entrare nella parte».

Come detto, però, non si tratta solo di cucinare. «Il nostro obiettivo è aiutare i ragazzi a coniugare la

grammatica ed il lessico con le lingue, veicoli di cultura e stili di vita. Inoltre è molto importante il momento di incontro con persone che esercitano una professione».

Ma i ragazzi imparano? A sentire la professoressa Carrozzo, pare di sì: «Li ho interrogati dopo i laboratori, ricordavano tutti i termini appresi». Chissà se ricordavano anche le ricette imparate. ■ **R. Sap.**