

Al De Filippi la cultura si scopre a tavola

Pubblicato: Martedì 6 Ottobre 2009



L'idea del De Filippi come "un grande crocevia tra Chiesa e territorio" torna alla ribalta con una nuova iniziativa: da **venerdì 9 ottobre** la struttura accoglierà i clienti, aprendo il suo ristorante e servendo piatti della tradizione lombarda e italiana a prezzi contenuti. «È un'iniziativa che unisce innovazione e continuità – ha dichiarato don **Luca Violoni**, durante la presentazione dell'iniziativa – Continuità perché il ristorante De Filippi è uno sviluppo di ciò che già c'era ed era parzialmente attivo, innovazione per quanto riguarda l'apertura alla clientela».

Il programma – Negli anni passati, il pubblico poteva assaggiare la cucina del De Filippi solo durante le cene a tema del percorso "**Cibo, cultura e religione**", che saranno nuovamente riproposte. Saranno **nove gli appuntamenti per la stagione 2009 /2010**, dove verranno presentate sia specialità italiane che piatti tipici delle culture straniere. Si inizierà il **24 ottobre** con la serata di cucina siciliana, a cui seguirà la serata d'autunno il **23 novembre** e il gala di Natale (secondo la tradizione pugliese) l'**11 dicembre**. Seguiranno poi, da gennaio, la cena ebraica, un ricevimento alla Santa Sede, le spezie nella cucina monastica, la cena della tradizione pasquale ortodossa, alla tavola cinese con Matteo Ricci e infine "il delitto è servito", cena con piatti della Belle Époque.

A questo percorso si aggiungeranno quattro serate di degustazione, il **10 ottobre** con salumi, formaggi e vini, il **7 novembre** con le castagne, il **5 febbraio** con i dolci del carnevale lombardo e il 31 maggio con il tour gastronomico della Provincia.

«Il ristorante invece sarà aperto al pubblico – spiega Sonia Crivelli, responsabile del centro servizi – la sera fino alle 21 tranne il venerdì e il sabato, quando la chiusura è fissata per le 22». Un'iniziativa che si lega alla già complessa realtà del De Filippi, che è anche istituto alberghiero professionale, collegio universitario e centro congressi.

«Inizio con gioia questa esperienza come Rettore – ha dichiarato don **Stefano Saggin**, neo eletto alla carica – Sono convinto che la scuola professionale alberghiera sia per i ragazzi un buon percorso di scoperta delle proprie capacità».

La scuola – «Una scuola, la nostra, in continuo sviluppo. – spiega il preside **Giovanni Baggio** – Abbiamo 235 iscritti provenienti da 81 diversi comuni. Un bacino d'utenza ampio, che crea una domanda formativa pressante, a cui noi rispondiamo fornendo una scuola di qualità. Di fronte ai cambiamenti che stanno derivando dalla riforma della scuola, noi intendiamo proseguire sulla strada già tracciata. Manterremo i due profili storici dell'Istituto, l'indirizzo di sala e quello di cucina, aprendo anche la possibilità di avere sia il corso di istruzione professionale, sia quello di istruzione e formazione

professionale regionale».

Baggio ha infine posto l'accento sul rapporto con le famiglie e gli obiettivi educativi, fondamentale per il de Filippi: «vogliamo promuovere un convegno conclusivo sul tema di cosa significhi essere genitore a scuola oggi».

Per chi fosse interessato, gli open day della scuola alberghiera saranno il 12 dicembre e il 16 gennaio.

Per informazioni: www.defilippivarese.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it