

Corso francese di “macarons e crepes” al Gadda Rosselli

Pubblicato: Giovedì 9 Maggio 2013



Cosa c'è di meglio di una bella lezione che abbinati cultura a divertimento? Se lo sono chiesto i volontari dell'associazione **Les Parisiennes di Milano** che si sono uniti per far vivere le lingue francese e inglese attraverso esperienze conviviali ma anche culturali.

Così, **Geraldine Macè** e il cuoco **Patrick Zerini** si sono presentati all'**Isis Gadda Rosselli di Gallarate** per una lezione a base di "macarons", crepes e **gaufre**. Due gruppi di studenti, 20 del liceo linguistico e circa 45 dell'Itpa, hanno seguito la lezione in francese di cucina.

Per i ragazzi, l'esperienza culinaria non è nuova. Con la **professoressa Laura Carrozzo** spesso abbandonano banchi quaderni e penne per indossare il grembiile di cuoco: « Sono momenti che vedono i ragazzi molto attenti e interessati – spiega la docente di francese – Ritengo che sia una modalità molto proficua di sperimentare e di migliorare le proprie competenze linguistiche».

Piano Piano, la scuola si è dotata di strumenti indispensabili per proporre iniziative di formazione alternative comprando un fornello, mestoli, piatti e vassoi.

L'associazione francese propone a Milano diverse iniziative sempre con lo spirito di migliorare il



proprio inglese o francese imparando qualcosa di curioso: « Facciamo percorsi culinari – spiega **Geraldine** –, ma anche percorsi olfattivi sui fiori, piuttosto che visite alla città cogliendo aspetti inediti. Tutto sempre accompagnato da momenti conviviali».

Al termine della lezione di "macarons" i ragazzi ci si sono buttati a pesce: dopo tanti sforzi, sia mentali sia manuali, non c'era nulla di meglio di gustare questa delizia della cucina francese: « Che poi non è altro che un'evoluzione della cucina italiana, la base di ogni ricetta mediterranea» **ha rivelato il cuoco Patrick.**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it