

Il Falcone di Gallarate serve emozioni a tavola con 'Di fame e di amore'

Pubblicato: Lunedì 7 Aprile 2025



Si è svolta con grande partecipazione e entusiasmo la serata **“Di fame e di amore”**, l’evento gastronomico-culturale organizzato dall’**Istituto Superiore G. Falcone** a conclusione della Settimana della Lettura a **Gallarate**: un’esperienza sensoriale ispirata al libro **“Il senso buono”** di **Anna Prandoni**, che è stato oggetto di lezione per gli studenti dell’istituto nelle settimane scorse.

Il menù, concepito e realizzato dagli allievi della classe **5ª APS**, ha stupito i presenti – e commosso l’autrice del libro, presente alla serata – per originalità, qualità e profondità tematica. La serata si è aperta con il cocktail **“Dipende...”**, una proposta alcolica e analcolica ideata da Greta, Emmanuele e Gabriele, e da quest’ultimo servita, che si è ironicamente ispirato alle risposte che spesso Prandoni ha dato ai ragazzi durante i suoi seminari, ma che ha mostrato quanta attenzione abbiano messo i ragazzi nell’ascoltarla il risultato è stato un mix di innovazione e di attenzione alle tradizioni.

Tra i piatti più apprezzati, una **“Panzanella toscana”** da loro intitolata: **“Il pane è acqua farina e lievito (e non si butta, mai)”**, che ha celebrato la cucina del recupero e della semplicità. Molto discussa e ironicamente accolta la sezione **“Vegan Free”** che ha mescolato due ingredienti cari ai vegani, la quinoa e il tofu, alle cotiche con i fagioli, omaggio alle antiche tradizioni della cucina povera, mostrando una interessante riflessione sul rapporto tra tradizione e nuove tendenze alimentari.

Il momento più conviviale è arrivato con **“Oggi ho spento Instagram”**, che ha riportato in tavola due

piatti famosissimi, ma entrambi “ripensati storicamente”: il primo era una Cacio e pepe “senza cremina” e servita in un tovagliolo, in omaggio al suo scopo iniziale: quello di piatto “da asporto” portato dai pastori in uno straccio per sfamarsi quando erano in trasferta. Una ricetta che, per le esigenze primarie, di cremina non doveva affatto averne... la seconda ricetta è stata quella di una (buona) Carbonara con la panna, scelta provocatoria in omaggio al fatto che 8 ricette su dieci, anche storiche la contemplano. Due piatti non solo buon da mangiare, ma fatti per pensare.



A sottolineare il legame con il territorio, il “secondo è stato **“Svuotafrijo del territorio”**: due gustose fette di polpettone, uno di terra e uno di lago accompagnate da **“patate everywhere”**, simboli di una antica cultura della sostenibilità.

Il finale dolce è stato **“Ti amo”**, che ha proposto i classici babà e cannoli accompagnati da “vino buono”, chiudendo la cena con un inno alla pasticceria del Sud e al sentimento. Il momento “Caffè e Oltrecaffè”, ha mostrato a conclusione i risultati del loro laboratorio di realizzazione di liquori: da segnalare in particolare l’Oltrecaffè, al gusto di cioccolato e menta.

Una bella serata che si è svolta in un clima accogliente e gioioso tra parenti, curiosi e insegnanti e con un’organizzazione altamente professionale, grazie alle già ottime capacità tecniche dei ragazzi e il supporto tecnico e logistico degli insegnanti coinvolti.

Il libro “Il senso buono” sarà protagonista anche a **Materia**: l’appuntamento è per il 4 giugno prossimo.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it

