

DESENZANO

Promosse le sane prelibatezze per diabetici del De' Medici

Giornale di Brescia - Sabato 12 maggio 2018 - di Alice Scalfi



La giuria. A tavola anche Falzone, storico chitarrista dei Nomadi

Dall'antipasto al dolce per promuovere una **sana e corretta alimentazione**. Si è concluso ieri con un sontuoso **pranzo all'alberghiero Caterina De' Medici** il progetto «**Il cucchiaino diabetico**», edizione numero otto, che nel corso dell'anno scolastico all'istituto desenzanese ha coinvolto un centinaio di studenti delle **classi seconde e terze**.

Progetto. Altrettanti ragazzi vi hanno partecipato in ciascuna delle altre scuole in cui il progetto è stato portato avanti: al Dandolo di Bargnano di Corzano (gran finale previsto il 15 maggio), al Caterina De' Medici di Gardone Riviera (21 maggio) e al Mantegna di Brescia (25 maggio). Il progetto, promosso per l'**ottavo anno consecutivo** dalla **Onlus Diabetici Brescia**, presieduta da Pietro Attilii, e patrocinato da Ats Brescia, dal Comune, dalla Provincia e dall'Ordine dei Medici, ha dimostrato che è possibile mangiare sano senza rinunciare al gusto: un messaggio di **educazione alla salute** che la Onlus si impegna a trasmettere.

E i ragazzi in cucina, guidati dallo chef **Walter Mesar**, lo hanno di fatto messo nel piatto, proponendo un **menù da leccarsi i baffi** a cui la commissione giudicante presente ieri al pranzo non ha potuto esimersi dall'assegnare punteggi altissimi. La commissione era composta oltre che dal preside, Venceslao Boselli, da personalità come il sindaco, Guido Malinverno, e il consigliere Stefano Zani, ma anche da medici, da **rappresentanti di Slow Food**, giornalisti, e dall'ospite, **Cico Falzone, storico chitarrista dei Nomadi**.

A loro l'onore di assaggiare i piatti, presentati uno a uno dai giovanissimi chef: **tortino di sardine di lago per antipasto**, una **carbonara sfiziosissima di lago**, con coregone e persico, come primo piatto, e una **trota salmonata in cartoccio di lattuga**, con una **deliziosa salsa allo zafferano**, accompagnata da un'insalatina di finocchi e arancia come secondo. E per chiudere in dolcezza, il **tortino al cioccolato con mousse allo yogurt e salsa di cedro**.

Impegno. Il tutto annaffiato da un fresco Lugana della cantina La Pergola, servito dai ragazzi di sala, coordinati dal docente Federico Saretto, che con discrezione, emozione e tantissimo impegno hanno coccolato i commensali per tutta la durata del pranzo. Prima del momento finale, però, gli studenti dell'alberghiero di Desenzano hanno approfondito il tema in aula, sotto la guida del prof. Franco Vigna: con esperti hanno **parlato di diabete e cibo sano**, buono per chi di **diabete** soffre, ma pure per gli altri. Poi hanno predisposto il menù e l'hanno sottoposto ai giurati, che hanno valutato. Promossi a pieni voti.