

FORMAZIONE. Training culinario per l'istituto
**Al Mantegna sapori
e profumi di Spagna
col Topi di Saragoza**



Gli studenti dell'alberghiero spagnolo al lavoro tra i fornelli

Gli studenti hanno cucinato piatti tipici della loro terra per i responsabili dei locali in cui hanno svolto lo stage

Aromi e allegria ieri mattina all'istituto alberghiero Mantegna dove otto studenti dell'istituto Topi di Zaragoza hanno cucinato cibi della terra spagnola ai compagni bresciani, al preside Giovanni Rosa, ai titolari della Sosta, Mangiafuoco, Gambero Rosso e AreaDock dove hanno effettuato quindici giorni di stage. Presenti anche Luigi Bandera e Antonella Saleri della cooperativa Mistral che sta organizzando per il Mantegna scambi di lavoro con l'estero. «Puntiamo all'inter-

nazionalizzazione, esperienza importante per i nostri ragazzi» ha sottolineato Rosa.

«**GLI STUDENTI** hanno confrontato metodi e ingredienti differenti, specialmente dalla nostra linea ormai decisamente più light» ha commentato Massimo Prandelli del Gambero Rosso.

«Hanno avuto l'opportunità di conoscere la ricchezza alimentare italiana, meravigliati dai nostri 8670 formaggi certificati o dalle 7960 etichette di vino» ha aggiunto Savino Poffa di Mangiafuoco. Un ragazzo, addetto alla sala, si è detto anche «colpito dal maggiore formalismo delle divise e dei comportamenti». • M.A.B.I.