

La Verina

Le eccellenze lariane sui Navigli

Il programma

*Due mesi ricchi di eventi
L'inaugurazione martedì 8*

La piattaforma Como2015 è stata presentata nei giorni scorsi da Attilio Briccola (responsabile di SistemaComo), Salvatore Amura (presidente dell'Accademia Aldo Galli), Barbara Minghetti (referen-

te per SistemaComo2015 del progetto Il Canto della Terra). Insieme hanno potuto illustrare un programma ricchissimo per i prossimi due mesi.

Arte, musica, scienza, cine-

ma, teatro, gastronomia, moda, design e molto altro nel segno del made in Como sui navigli.

Da domani 6 aprile fino al 30 maggio la piattaforma sarà ormeggiata all'Alzaia Naviglio Grande di

Milano e verrà animata da numerosi operatori culturali del territorio.

Il palinsesto delle iniziative vedrà l'inaugurazione ufficiale martedì 8 alle ore 18.

Moda, legno e cibo «Como farà gola a tutto il mondo»

Aziende, enti, scuole sulla piattaforma galleggiante
E i giovani rivendicano una creatività ancora viva

MARILENA LUALDI
COMO

La Como da gustare, da vestire, da portare nelle proprie case con l'arredo. E con il suo lago, specchio d'acqua vitale che si canterà sui Navigli.

Una questione anche di affari, perché più il ritratto eseguito sui Navigli di Milano sarà convincente, più ci sarà un ritorno per Expo e oltre. Lo sa bene la macchina imponente che si metterà in moto da martedì prossimo (con assaggi prima). La Camera di commercio con l'iniziativa Patto per la nautica, Sistema Como, Accademia Galli e tanti, tantissimi enti è pronta. E voci potenti saranno quelle dei giovani, in particolare per il cibo, sulla piattaforma galleggiante.

Sapori e colori

Spiega Elisabetta Frigerio del "Casnati": «Volevamo focalizzare l'attenzione sull'essenza degli alimenti e anche sul loro colore. Utilizzare tecniche semplici con uno o due elementi per non confondere il gusto».

I colori parlano anche il linguaggio del sapore: «E del benes-

*L'aperitivo
del lago
celebrerà
antichi sapori*

*Sfilerà lo slowfood
ma anche i vassoi
e i tessuti
che l'accompagnano*

sere. Ecco perché lavoreremo sulle trasparenze del contenitore, ci concentreremo sui vegetali e senza contaminazione. I ragazzi del quinto anno sviluppano l'idea "tusei quello che mangi".

Cosa si offre

A livello gastronomico, Como ha molto da offrire: «Abbiamo artigiani che lavorano molto bene, come ha evidenziato una ricerca sui prodotti del territorio. E abbiamo ritrovato nel lago una serie di ingredienti che cominciamo a utilizzare, come la bottarga di pesce». Altro fronte, quello dei tessuti, vocazione lariana da abbinare. Saranno coinvolti sei giovani per la sala, dieci per la cucina.

Pronti con ricette ed entusiasmo delle nuove leve anche al Cfp, diretto da Silvio Peverelli. Come racconta Mariachiara Bernasconi, responsabile dell'area Progettazione, orientamento e lavoro: «Ad esempio, con l'aperitivo del lago, sette ricette realizzate con prodotti del territorio e reinterpretate con un happy hour».

Da servire anche con la musi-

ca, visto che l'11 maggio arriverà Van de Sfroos. «La nostra presenza - continuano al Cfp - si sposa perfettamente con i principi di Expo 2015, dell'alimentazione e in particolare sostenibile».

Per richiamare i turisti e intanto rinfrescare anche la memoria i comaschi. Il Cfp ha anche approfondito questo tema nel sito www.cucinalariana.com, molto curato e con ricette di presentazione accattivanti: «Intanto il nostro obiettivo, sempre a partire dai giovani, è creare anche squadre di ragaz-

zi da giugno a settembre».

Scatenato l'Enaip: «Faremo una presentazione sui Navigli - sottolinea il direttore Ilenia Brenna - e il 12 aprile un altro evento design for food, nella nostra sede di via Luini al Fuorisalone».

Importante è anche «comunicare food e design appunto e viceversa, stimolando sempre i ragazzi della ristorazione a confronto con i maestri del design come Gaetano Pesce». Avanti la collaborazione con il cucchiaino.it, ma emergerà anche il vas-soio in omaggio al Distretto

brianzolo del legno: tre ne verranno realizzati, ad esempio con la Rosa Camuna (per degustare l'aperitivo). Un sostegno realizzato in modo veloce al cibo da gustare con lentezza e armonia.

Tra gli eventi anche uno con il conservatorio e gli altri centri Enaip (di Busto Arsizio e Vimercate) a maggio.

Il bello è - anche questo: «Siamo partner, non concorrenti. E speriamo che con questo evento i ragazzi possano contaminarsi con più settori. Un segnale importante per tenere i nostri talenti». ■

