

MalpensaNews

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

Stefania Radman · Monday, April 7th, 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 **5^a 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 buoni da mangiare, ma fatti per pensare.



A sottolineare il legame con il territorio, il “secondo è stato **“Svuotafriigo 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.

This entry was posted on Monday, April 7th, 2025 at 3:32 pm and is filed under [Life](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.