
**FONDAZIONE
ENGIM LOMBARDIA ETS**

Buongiorno a tutti e a tutte,

Oggi siamo qui per presentare il menù che andrete a degustare.

Vi accompagneremo in un viaggio di sapori che riflette il nostro percorso formativo.

Esistono piatti considerati poveri e poco interessanti, che visti dall'esterno possono risultare meno invitanti di un piatto stellato.

Tuttavia, da ingredienti poveri come la farina, l'acqua, la zucca e l'erba cipollina possono nascere grandi sapori in grado di stuzzicare il palato. Per questo tali ingredienti saranno al centro del menù che vi proponiamo oggi.

Noi studenti che frequentiamo un istituto professionale ci ritroviamo tanto in questa visione: spesso, infatti, siamo considerati meno intelligenti e volenterosi rispetto agli studenti del liceo o del tecnico. Eppure, anche noi siamo in grado di raggiungere ottimi risultati quando ci impegniamo, invitando ad andare oltre alle apparenze.

Gli spatzle realizzati a mano sono un comfort food a tutti gli effetti: ci riscaldano durante le fredde giornate autunnali e invernali, così come una parola gentile può fare in un momento di estrema fragilità, come tanti ce ne capitano in famiglia o a scuola. Quella carezza avvolgente ci dà conforto, serenità: questa è la sensazione che vogliamo trasmettervi con questo piatto.

Alcuni alimenti all'apparenza molto semplici, come il pane, se conservati adeguatamente possono trasformarsi in qualcosa di più appetitoso, come i crostini e i crostoni. Il pane può essere consumato per una seconda volta, senza essere considerato uno scarto.

Dare una seconda possibilità al cibo ci aiuta a capire come anche gli studenti di un professionale meritino sempre una seconda chance nella vita. Possiamo reinventare un crostino con poco, arricchendolo con fantasia e creatività, così come tutto quello che facciamo a scuola può arricchirci per darci nuove possibilità lavorative future.

Il cubo di polenta aromatica ci riporta anch'esso a una idea di semplicità e frugalità, che può essere a sua volta impreziosita con poco. Da acqua, farina di mais e un po' di sale possiamo creare qualcosa di magico che da una parte ci riporta alla tradizione, dall'altra ci regala un tocco di innovazione con l'uso di erbe e spezie.

Il crumble rappresenta tutte le nostre fragilità: in un attimo qualcosa che sembra composto e unitario può sgretolarsi e sbriciolarsi. Ciò non toglie che poi esso non possa essere ricomposto per creare un gusto diverso, alternativo, che sia la sintesi di tutte quelle componenti fragili che ci caratterizzano.

Il panettone è invece soffice, accogliente, ci fa stare bene, ci riporta subito all'immaginario della festività e della natalità: una coccola, una carezza che può darci una mano a stare meglio nei momenti di difficoltà, esattamente come sappiamo fare noi grazie alla condivisione delle nostre fragilità.

SEDE LEGALE E OPERATIVA

Valbrembo "Colli"
24030 Valbrembo (Bg)
Via Sombreno, 2
Tel. +39 035 527853

SEDI OPERATIVE

Brembate "Centro"
24030 Brembate Sopra (Bg)
Via IV Novembre, 23
Tel. +39 035 332615

Brembate "Geller"
24030 Brembate Sopra (Bg)
Via Donizetti, 109/111 D1
Tel. +39 035 332087

Merate
23807 Merate (Lc)
Viale Verdi, 1
Tel. +39 039 9419102

C.F. e P. Iva 03485690162
info@engimlombardia.org
lombardia.engim.org

