

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Gli studenti del Clerici di Parabiago “brevettano” il gorgonzola amarena e amaretti

Valeria Arini · Tuesday, March 30th, 2021

La croccantezza dell'amaretto, la dolcezza dell'amarena e la scioglievolezza del gorgonzola al mascarpone. E' questo mix di ingredienti, in contrasto tra loro ma in perfetta armonia nel palato, che ha portato l'azienda Carozzi Formaggi a scegliere **la creazione degli studenti del “Luigi Clerici” di Parabiago** tra le 13 scuole e istituti lombardi partecipanti al progetto “Gorgonzola e Mascarpone al gusto di...?”. A vincere è stata **la Classe IV – Tecnico di Cucina del Centro di Formazione Professionale**.

Sarà quello “made in Parabiago” il nuovo gusto di Gorgonzola e Mascarpone che porterà in produzione l'azienda casearia valsassinese: «La ricetta della Fondazione Clerici – ha spiegato Vera Carozzi nella conferenza stampa di conclusione del progetto – richiama un gusto dolce, un prodotto che può essere mangiato come formaggio ma anche come dessert. **Ma quello che ha più colpito è il tocco dell'amaretto, sia per il gusto che si sposa magicamente con il dolce dell'amarena,** sia per la consistenza, croccante che contrasta con la scioglievolezza del gorgonzola. Sicuramente questo gusto entrerà presto nella nostra produzione anche se per l'emergenza sanitaria, che ha frenato le dinamiche del mercato, abbiamo dovuto rimandare questo lancio all'anno prossimo». Amarene e amaretti è anche il gusto che l'azienda ha ritenuto essere più fattibile a livello produttivo e facilmente gestibile con una produzione svolta ancora manualmente.

Pienamente **soddisfatto Alberto Morlacchi, responsabile Unità Formativa Fondazione Luigi Clerici di Parabiago:** «Progetti come questi sono importantissimi per i nostri studenti perché danno motivazione. Da un punto di vista educativo e formativo sono fondamentali e costituiscono preziose opportunità di crescita. Per questo abbiamo accolto con entusiasmo la proposta di prendere parte al progetto ed è davvero gratificante sapere che la nostra proposta è risultata essere la migliore».

«Siamo onorati per questa opportunità – ha aggiunto **Enzo Esposito, docente che ha seguito i ragazzi nel progetto** – Abbiamo creato un prodotto da gustare in chiusura di pasto. L'Amarena sciropata offre inoltre una nota di colore e di freschezza che si presta a questo scopo insieme all'amaretto».

Una creazione votata a maggioranza dalla classe che ha scartato l'atro gusto candidabile “lime e acciughe”: «Siamo felici di potere festeggiare questo risultato – è stato il commento di **Jacopo e Pietro, due studenti della classe** (nella foto)-. Questo gusto offre una sensazione di freschezza, è

un gusto nuovo e innovativo, buono ma non troppo dolce. Una intuizione vincente perchè può essere proposto **sia per un pre-cena, sia per una alternativa al dolce**».

Il direttore del centro di formazione Clerici ha infine sottolineato le **«buonissime ricadute occupazionali della scuola»**: «Molti studenti non sono qui oggi perchè lavorano nella ristorazione per il servizio di asporto e domicilio: anche i due ragazzi che sono qui hanno trovato lavoro e uno di loro è già stato assunto. Il 90% dei nostri alunni sceglie inoltre di andare avanti per ottenere **la qualifica di tecnico alberghiero, molto richiesta**. In media come centro di formazione professionale possiamo dire il 75% degli studenti trova immediata occupazione, molti nell'azienda dove viene loro attivato il tirocinio, forma di inserimento lavorativo che il covid purtroppo sta purtroppo rallentando»

This entry was posted on Tuesday, March 30th, 2021 at 6:40 pm and is filed under [Alto Milanese, Scuola](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.