

Il patron del Rigoletto è stato ospitato dalla scuola d'infanzia del Centro

Lo chef alla mensa Malaguzzi

Uno scambio di conoscenza con le cuoche dei bambini

Quando al patron del ristorante il Rigoletto di Reggiolo, Gianni D'Amato, e alla signora Fulvia, consorte e altrettanto esperta chef, si sono aperte le porte delle cucine e della sala da pranzo della Scuola dell'Infanzia del Centro Internazionale Loris Malaguzzi, è stato come se le mille sinfonie possibili in cui si può declinare il gusto si arricchissero di una nuova, inattesa, nota.

Un incontro di conoscenza, di scambio, di curiosità tra due grandi chef, con una lunga storia gastronomica, e la realtà delle scuole dell'infanzia di Reggio, dove si è scelto di avere e di mantenere le cucine al proprio interno per salvaguardare cibi sani e amore per la tavola.



I piatti preparati dalle cuoche per i pranzi in mensa

Sorpresa e apprezzamento dei due chef del Rigoletto, due stelle Michelin dal 2005, dinanzi ai piatti preparati dalle e-

sperte cuoche, che non sono piatti per le occasioni speciali, bensì della normalità di tutti i giorni: menù che vogliono esse-

re una sorta di "resistenza gastronomica", un baluardo a salvaguardia della diversità e del rispetto per i gusti e per le indicazioni mediche.

E poi gli scambi, le indicazioni di Gianni D'Amato in vista di una ipotesi di rivisitazione del menù delle scuole eppoi il desiderio che non resti un episodio isolato, ma una esperienza importante, da potere arricchire - in futuro - con altri incontri. All'incontro erano presenti, oltre alle cuoche della scuola, Maddalena Tedeschi e Aurelia Bottazzi dell'Istituzione Scuole e Nidi dell'Infanzia, Carla Rinaldi, presidente di Reggio Children.