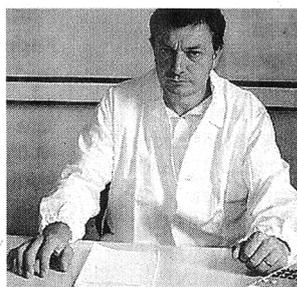


## L'intervista ALFREDO VANOTTI

# «E in mensa arrivò la salsa di lucertola»



Dietologo ALFREDO VANOTTI

**M**ai dire "verdure" ai più piccoli. «È triste ammetterlo, ma per i bambini in età scolare l'unica verdura sono ormai le patatine fritte», rileva Alfredo Vanotti, medico dietologo comasco, scrittore e professore all'Università Statale, autore di "Il cuoco mago" (Edizioni Comocuore), oggi alle 17 a Villa del Grumello, in dialogo con il dottor Giovanni Ferrari. Ci sarà anche uno show-cooking con Pietro Leeman, celebrato chef di piatti vegetariani.

### Ma ci vuole un mago, per far mangiare le verdure ai bambini?

Pensi solo al fatto che, nelle mense scolastiche, le verdure costituiscono la gran parte di ciò che scartano gli studenti, senza neppure assaggiare. Poi i ragazzini non mangiano il pesce.

### Quali stregonerie offre il libro per convincere a mangiare sano?

Premetto che il volume riprende un testo scritto in passato con Franco Soldaini, grande esperto di cultura gastronomica, comasco, scomparso qualche anno fa. L'intento è quello di rilanciare l'alimentazione scolastica, in termini di gioco, dando però più appeal alle ricette, anche se si tratta di piatti semplici.

### Qualche esempio?

Nel menù del lunedì ci sono i "vermicelli insanguinati": ovvero gli spaghetti al pomodoro; altro piatto è il "cuore di drago in salsa di lucertola".

### Salsa di lucertola...

Non è altro che petto di pollo al limone, con pezzettini di scorza che danno l'impressione delle scaglie sulla pelle della lucertola. Un'altra proposta molto "magica" è la pozione anti-orchi: una minestra di riso con spinaci.

### Cosa c'è che non va nei menù delle mense scolastiche? È solo una questione di gusti dei bambini?

Il gran rifiuto di pesce e verdure dipende dal fatto che i ragazzini

sono abituati a consumare un cibo più sapido. La verdura ha un gusto delicato; se preparata e offerta in modo standard, non viene accettata. Di qui l'idea di un pizzico di magia...

### Che suggerimenti ha dato il celebre chef vegetariano Leeman?

Abbiamo cercato, insieme, di reinventare alcune ricette, ideandone altre ex novo.

### La più curiosa?

Molto divertente è il sushi fatto con asparagi e riso, anziché con il pesce crudo. Poi, viene proposto il tofu al posto del formaggio.

### Perché l'apporto delle verdure è importante?

Possiedono una valenza calorica minore, riempiono di più, dando un senso di sazietà e permettono di combattere l'obesità infantile (Vanotti, tra il 2001 e il 2003 promosse una campagna Asl che portò a ridurre, nel Comasco, l'obesità del 3%, ndr). Le verdure, inoltre, riducono l'assimilazione di grassi, per la loro capacità di portare gli alimenti fino alla fine dell'intestino.

■ **Vera Fisogni**

**L'intervista** MORENO GENTILI

## *Design made in Italy* *Buone idee in tavola*



**D**ifficile non aver in casa qualche pezzo Guzzini: dalle tazzine per caffè alle posate, la gamma di utensili per cucina con questo marchio è vastissima e sul mercato ormai da un secolo. La sua storia la racconta Moreno Gentili, concept artist e scrittore comasco, in "Guzzini, infinito design italiano" (Skira). Di Gentili, che si confronta - oggi a Villa Olmo, alle 18, con Domenico Guzzini - è anche il francobollo celebrativo dell'azienda marchigiana.

**Qual è il tratto di maggior successo di questo celebre marchio di made in Italy?**

Il forte legame tra il territorio e la produzione. Con l'intuizione di puntare al design, affidando alle migliori eccellenze, italiane e straniere, il compito di dare concretezza a una chiara filosofia aziendale.

**Un esempio di questo mix?**

Penso ai prodotti ideati dal grande Luigi Massoni, dal porta secchiello del ghiaccio, al vaso di fiori, in cui la natura si declinava con naturalezza nel design. Ma più di tutto, mi piace citare un pezzo di Massoni in cui si riassume la filosofia dell'azienda: una ciotola di vetro trasparente, simile a una pupilla. C'è il rinvio alla cultura dell'ora et labora, di benedettina memoria, coniugata alla funzionalità e alla purezza del design.

**Il made in Italy dei Guzzini ha cambiato anche il modo di stare a tavola. In che senso?**

Nell'aver intuito che lo stare a tavola non riguarda soltanto il

consumo del pasto, ma consente di dar vita a relazioni. Gli oggetti utensili sono quindi una parte di questo scambio, umano e ideale. Pensiamo ai piatti di Ettore Sottsass, che hanno originato il progetto del food design. Un'idea, questa, la cui genesi negli anni '90 si comprende pienamente oggi.

**Qual è stato il suo apporto creativo, nella redazione del volume?**

Quello di integrare la memoria aziendale dei Guzzini con la cultura del territorio. Ho scelto criteri innovativi di restyling dell'immagine, tramite la comunicazione.

**Quattro generazioni, 100 anni di storia. Come si spiega questa longevità imprenditoriale?**

Nella capacità di mantenere un'identità locale - quella del territorio marchigiano, una Silicon Valley italiana -, aprendosi al mondo.

■ **V. Fls**

9



**Appuntamenti sul lago**

*Sono 9 i luoghi in cui si svolgono gli appuntamenti e le mostre di Parolario: oltre alle ville Olmo, del Grumello e Sucota, anche Broletto e biblioteca comunale, il liceo Volta e lo spazio S2Style a Como. A Tremezzo Villa Carlotta e, il 17 settembre, a Moltrasio per le "Parole per strada".*