

**MONZA**



**Dal tiramisù  
da Guinness  
al Quirinale**

BERTOLINI ■ A pagina 11

# Olivetti, dal Guinness al Quirinale

*I ragazzi prepareranno il banchetto per la Festa della Repubblica*

**ALBERGHIERO** Olivetti scuola da primato, ora anche invitata a preparare il pranzo di gala della Festa della Repubblica al Quirinale, il 1° giugno.

Sabato sono stati necessari 50mila savoiardi, 500 chili di mascarpone Santa Lucia, 300 litri di caffè, 65 chili di zucchero, 60 chili di tuorlo d'uovo, 70 di albume d'uovo, 65 di cacao amaro alla squadra di 12 ragazzi dell'Olivetti per realizzare il tiramisù più lungo del mondo: 273 metri, contro i 266,9, di quello preparato lo scorso anno in Friuli.

Per tentare l'impresa sono stati invitati a Milano, all'interno della scuola di cucina Teatro 7 Lab, per l'evento commissionato da Galbani Santa Lucia, aggiudicandosi il Guinness world records per il tiramisù più lungo. Alla guida lo chef Stefano Callegaro, che sarà all'Olivetti nelle prossime settimane per consegnare ufficialmente la targa del Guinness. «Hanno lavorato circa 300 studenti, per una settimana - sottolinea la dirigente Renata Cumino - per preparare gli ingredienti, poi montati dai 12 studenti chef sul posto». L'iniziativa ha un risvolto benefico a favore di OBM Onlus dell'Ospedale dei Bambini Buzzi di Milano.

Sulla scia di una serie di eventi che hanno dato visibilità alla scuola sul territorio, l'istituto è stato scelto per la preparazione del banchetto della Festa della Repubblica, al Quirinale sabato 1° giugno.

«Il Presidente della Repubblica Mattarella - spiega la dirigente - per valorizzare le scuole in alternanza scuola-lavoro, da qualche anno sceglie 4 istituti alberghieri (più uno di Roma come base) a cui affidare il banchetto, destinato a ospiti istituzionali e alle più alte cariche dello Stato. Per l'edizione 2019, le regioni prescelte sono Lazio, Campania, Veneto, Puglia e l'Olivetti per la Lombardia». Questa esperienza è riservata a 20 studenti più 4 riserve, tutti del triennio, (12 sala, più 2 riserve, 4 cucina più 1 riserva, 1 pasticceria, 3 ricevimento più 1 di riserva). Una delegazione del Quirinale sarà a scuola a metà aprile, per incontrare il gruppo scelto e dare le indicazioni organizzative. Tutta la scuola parteciperà alla preparazione del pranzo per gli ospiti. Grande fermento dopo l'annuncio ufficiale: «I ragazzi sono tutti motivati e desiderano essere scelti - racconta la preside - segno che quando si danno obiettivi importanti, si sentono stimolati a lavorare sempre meglio».

Entro giovedì i docenti di indirizzo del triennio consegneranno in vicepresidenza una busta chiusa, indicando 3 studenti candidati per classe, fra cucina, pasticceria, sala e ricevimento. Tra i requisiti per la scelta, il voto nella materia di indirizzo e quello di condotta. Dal 13 al 18 maggio 2019, la squadra designata si recherà a Roma dove lavorerà al fianco del

lo staff quirinalizio, per avviare la preparazione del banchetto per circa 2000 ospiti. La delegazione della scuola partirà il 29 maggio e rientrerà il 2 giugno, dopo la Festa della Repubblica.

**Cristina Bertolini**

## GLI INGREDIENTI

**Per centrare l'obiettivo sono serviti  
500 chili di mascarpone  
50mila savoiardi e 300 litri di caffè**



**GIOCO DI SQUADRA**  
Hanno lavorato circa 300 studenti per una settimana per preparare tutti gli ingredienti che sono poi stati montati dai 12 studenti chef sul posto



## IL PRIMATO

### Il tiramisù da record

Il tiramisù più lungo del mondo misura 273 metri, contro i 266,9 di quello preparato lo scorso anno in Friuli. Per tentare l'impresa i ragazzi dell'Olivetti sono stati invitati a Milano alla scuola di cucina **Teatro 7** Lab, dove hanno centrato l'obiettivo

