



Franco Soldaini ha formato chef ora a Villa d'Este o al Palace di Saint Moritz

LA FESTA Franco Soldaini dell'istituto «Gianni Brera» del Casnati ha ricevuto il riconoscimento da Albertoni per i 50 anni di attività Premio alla carriera per il direttore che sforna cuochi da Grand hotel

■ (An. Sav.) Lui i ragazzi li sfida. Butta lì un'idea e poi tocca a loro costruirci intorno un menù e servirlo come se «Da Casnati» fosse il ristorante di un albergo 5 stelle extralusso e non la palestra dove i futuri cuochi comaschi si stanno facendo le ossa. Lui è Franco Soldaini, direttore dell'istituto alberghiero Gianni Brera, 67 anni, 50 dei quali passati nelle scuole professionali. L'unico posto dove non ha voce in capitolo è la cucina di casa sua perché la moglie ha messo subito le cose in chiaro: «Questo è il mio regno». Il regno di Soldaini, invece, è tra ragazzi e le ragazze che studiano per diventare i re della cucina italiana. Ne sono passati migliaia dalle sue scuole ed è una soddisfazione sapere che l'ex alunno Angelo Rizzi ora è il vicedirettore delle cucine Villa d'Este e l'ex alunno Enrico Derflinger è lo chef del ristorante all'interno del Palace di Saint Moritz. Qualcuno non c'è più come Franco Bigi, che era vice direttore del Danieli di Venezia, ma Soldaini ce li ha tutti nel cuore. Per questo il presidente del consiglio regionale Ettore Albertoni gli ha consegnato un piatto d'argento perché «dietro alla passione nel fare le cose ci ha visto an-

che una grande professionalità». «Lavorare con i ragazzi ti permette di restare sempre giovane - racconta Soldaini -. In più è bello stimolare le loro idee e vedere quanto si danno da fare per metterle in pratica». Approfitando del fatto che al Casnati c'è anche il liceo artistico è stata stretta un'alleanza dalla quale è nato il food and banking design, in altre parole immaginare e disegnare una tavola apparecchiata prima di mettersi al lavoro.

«La tradizione serve per avere le basi - dice Soldaini - ma io sono un mezzo sovversivo. Mi piace trovare spesso spunti nuovi e formare i ragazzi è sempre una grande emozione». Venerdì sera alla cena di gala se la sono cavata da soli senza aiuto dei professori e se la sono cavata alla grande. Cena stile impero curata in ogni singolo dettaglio perché il modello sono i ristoranti dei grandi alberghi in giro per il mondo dove non conta solo quel che mangi, ma il sogno che gli è stato costruito intorno.

E i ragazzi si fanno le ossa, lavorando anche l'hotel Bulgari o con il Four Season di Milano. Ma anche aprendo ai comaschi le porte del Casnati. Dalla scuola alla tavola.

