



Novità dal mondo biologico

Bilancio positivo per i prodotti biologici italiani



Formazione professionale

La nuova generazione si prepara

N. 01 – gennaio/febbraio 2008

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

Pesce e frutti di mare



€ 4,00 (in Germania)

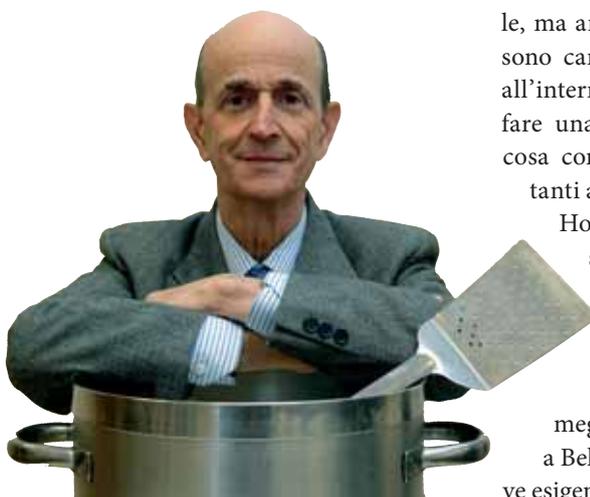
CherMedia Verlag GmbH, Bechsteinstraße 27, 99423 Weimar PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt, 61 497

INTERVISTA AL DIRETTORE DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO GIANNI BRERA A COMO

Sapere e sapore sono le armi vincenti

Il Dott. Franco Soldaini è direttore dell'Istituto Professionale Alberghiero Gianni Brera presso il Centro Casnati a Como. Il Centro Casnati, nato nel 1971, è una scuola privata con un valido progetto educativo e culturale che si contraddistingue per l'alta competenza e serietà dei loro docenti. L'attività scolastica al Centro Casnati si svolge in un ambiente sereno e tranquillo seguendo la convinzione che l'individuo non è un numero, ma una persona con pieni diritti e inderogabili doveri.

L'Istituto Gianni Brera vuole dare una risposta a quei giovani che trovano le giuste motivazioni allo studio solo se esso è fortemente e concretamente finalizzato a fornire loro una specifica preparazione professionale, assecondando i loro interessi e le loro attitudini. Il piano di studi è stato recentemente aggiornato per conciliare una solida formazione culturale di base con l'esigenza di far acquisire, già dal primo anno, le specifiche competenze nel settore prescelto: cucina o sala-bar. Al termine del triennio si consegue un Diploma di Operatore dei Servizi Alber-



■ Il direttore dell'Istituto, il Dott. F. Soldaini

ghieri e della Ristorazione per due differenti indirizzi: settore cucine o settore sala bar. Con il biennio post-qualifica, poi, si ottiene il titolo di Tecnico dei Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

buongiorno italia ha parlato con il Direttore Soldaini per capire meglio il successo straordinario dell'Istituto negli ultimi anni.

Soldaini: «L'Istituto Alberghiero ha aperto le sue porte nel 2001 proprio con me. Il primo anno abbiamo lavorato con una classe sperimentale di un ventina di ragazzi mentre ora siamo arrivati a 300 alunni. Abbiamo fatto un grosso salto in tutti i sensi. L'apertura della scuola ci ha permesso di scoprire che finalmente qui sul lago c'è veramente voglia di affrontare il turismo in maniera seria. Questa scuola nasce a proposito anche se il riferimento viene sempre fatto ad una vecchia scuola famosa nel mondo che anche allora era diretta da me, dal 1968 al 1982 a Bellagio. Era una scuola straordinaria, dove gli allievi arrivavano da ogni parte del mondo. Nel 2001 mi hanno chiamato, dopo un periodo trascorso a dirigere la scuola di formazione del personale di Villa d'Este. Per me era una nuova sfida pensando anche ai tantissimi anni trascorsi a Bellagio e vedendo come tutto cambia, per esempio le forme del turismo, gli alberghi stessi, non solo dal punto di vista struttura-

le, ma anche come mentalità. Quindi ci sono cambiamenti delle risorse umane all'interno dell'azienda albergo. Per cui fare una scuola alberghiera ora è una cosa completamente diversa rispetto a tanti anni fa.

Ho iniziato a lavorare in questa scuola con grande entusiasmo e stiamo andando molto bene, lavoriamo con grande soddisfazione.

Voglio cercare di riproporre il meglio della scuola che avevo allora a Bellagio considerando tutte le nuove esigenze che ci sono oggi e ovviamente le novità tecnologiche e tecniche.»

Perché secondo Lei è così importante avere una formazione professionale?

«La formazione professionale è fondamentale perché ai tempi d'oggi la combinazione tra istruzione e formazione è il binomio vincente. I ragazzi di oggi sono veramente molto preparati anche dal punto di vista culturale. Tanti anni fa la formazione si basava solo sulle tecniche, sul fatto di stare in cucina a padellare. Ora i ragazzi fanno questo, ma in maniera completamente diversa.

Prima si studia ciò che si deve affrontare poi in cucina. Quindi prima il sapere è poi il sapore. Il motto «Sapere è sapore» è un po' la nostra arma vincente, perché per la prima volta un istituto alberghiero ha un esempio di gestione aziendale gestito direttamente dagli alunni stessi. Questa è una cosa straordinaria. Abbiamo avuto l'idea di far costruire all' →



■ Gli studenti in cucina.



■ Il Centro Casnati direttamente sul lago.

→ interno della scuola un grande ristorante con una bellissima cucina per farla gestire dai nostri studenti.

Questa cosa è un successo unico, perché questi ragazzi fanno lo stage all'interno della scuola. Secondo me ogni scuola dovrebbe avere quest'opportunità. Il nostro modello ha avuto anche buon eco sia dalla stampa che dagli alunni stessi.

Come è strutturato il piano didattico?

I ragazzi escono dalle scuole medie e vengono da noi dall'età di 13 anni in poi. Fanno un primo biennio di orientamento uguale per tutti. Ciò significa che durante il premio biennio i ragazzi non fanno la scelta del settore, ma sono obbligati a seguire tutto il percorso della ristorazione. Devono fare comunque sala, bar, cucina e anche ricevimento. Alla fine del biennio i ragazzi devono decidere in quale settore vogliono approfondire gli studi. Per altri tre anni seguono i corsi professionali. C'è da studiare molto, ma i ragazzi di oggi si impegnano. Un professionista della ristorazione oggi dev'essere colto e preparato anche a livello tecnico. La cosa fondamentale però è l'aspetto intellettuale dei ragazzi. Un grande cuoco oggi è se-

condo me uno che è ben preparato anche a livello culturale. Oggi ci vuole un'apertura mentale diversa per fare il cuoco di successo.

L'anno scorso l'Istituto ha vinto un importante premio. Quale?

Il nostro Istituto ha vinto la prima edizione del «Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana», dedicato alle scuole professionali alberghiere. Era un'idea che ha subito riscosso ampi consensi, considerato anche il fatto che il Presidente della Repubblica ha messo a disposizione il Premio della Presidenza della Repubblica per il team classificato al primo posto, ovvero per noi alla fine. Gli allievi hanno creato un menù utilizzando esclusivamente materie prime bresciane ed offrendo prestigiosi abbinamenti enogastronomici con i vini del territorio della provincia di Brescia. La commissione di eccezione era presieduta da Gualtiero Marchesi, che da noi in Italia viene tutt'ora considerato il maestro per eccellenza. I ragazzi hanno presentato il loro menù e lo hanno spiegato dalla A alla Z, hanno spiegato anche l'abbinamento del menù e hanno curato il servizio a tavo-

la. Il servizio è un aspetto importante, perché oggi purtroppo si dà un'eccessiva visibilità alla figura del cuoco e poco invece a quella del maître che si occupa dell'accoglienza al ristorante. Se questi due elementi non sono in perfetto equili-



■ La sala del ristorante «Al Casnati».

brio non danno come risultato una buona ristorazione. La buona cucina e l'ottima accoglienza sono due cose che sono strettamente legate. Oggi si crea un team unico che lavora insieme per ottenere il miglior servizio possibile. ■

Intervista condotta da Raffaella Usai

PIZZASCHULE – SCUOLA PIZZAIOLI

Preparare una pizza originale italiana

Umberto Napolitano è attualmente manager ed istruttore della Scuola Pizzaioli (Pizzaschule) con sede a Tübingen. In passato è stato due volte Campione del Mondo della Pizza Acrobatica. Collabora strettamente con aziende italiane del settore e vive e lavora da sei anni in Germania. Umberto Napolitano sottolinea in un'inter-



■ Umberto Napolitano in azione.

vista l'importanza della formazione professionale: «Sembrerà banale, ma il mestiere del pizzaiolo non è poi così semplice come può sembrare. Fare la pizza è un'arte, non solo un mestiere. In Italia il pizzaiolo viene giustamente esposto in molti locali come vera attrazione del locale. Qui in Germania spesso sparisce in cucina, deve lavare i piatti oppure fare l'aiuto cuoco.

Pizzaiolo forse si nasce e certamente si diventa, anche grazie a scuole specializzate come la nostra. Di cose da imparare ce ne sono e molte sul conto della pizza: attraverso lo studio degli ingredienti, infatti, è possibile creare impasti che rendono la pizza più leggera e digeribile e quindi migliorarla. La pizza non fa ingrassare se è preparata nella maniera giusta. Un vero pizzaiolo deve studiare tutti i tipi di cereali, le farine, il lievito, l'acqua, il sale, i tipi di olio: una parte essenziale delle lezioni non può che

essere dedicata agli impasti (diretti, tipo poolish, a lunga lievitazione N.d.r.).

Poi vengono le farciture, i tipi di forno per le cotture, la corretta alimentazione, l'igiene, ecc. E per chi non si accontentasse in questo mondo variopinto esistono anche i corsi per diventare esperti acrobati facendo volteggiare con maestria la pasta per pizza e per puntare a diventare membro della squadra acrobatica nazionale come lo sono io».

Per gli abbonati di buongiorno italia, Umberto Napolitano offre il 20% di sconto su tutti i corsi della scuola e sulle consulenze in loco. ■

Intervista condotta da Raffaella Usai

➔ Per saperne di più

Scuola Pizzaioli / Pizzaschule

Tel.: 0174/6385938

www.pizza-schule.de