

percorsi

ITINERARI
DEL BUON GUSTO

a cura di **Edoardo Ceriani e Raffaele Foglia** - itinerari@laprovincia.it



Como, a scuola di ristorazione nel nome di **Gianni Brera**

Avviata nel 2001, ora conta di 350 studenti e una ventina di professori e tutte le settimane apre le porte ai clienti, come un vero ristorante
Soldaini: «Questi ragazzi sono il futuro, ma il presente è calma piatta»

Il futuro della ristorazione lariana passa dai giovani. Dal loro entusiasmo e dalla loro voglia di stupire. Un futuro che passa anche dalla scuola alberghiera «Gianni Brera» di Como, diretta da Franco Soldaini, all'interno dell'istituto «Cassnati», dove dal 2001 a oggi, dalla singola classe da 20 allievi, si è arrivati a 350 iscritti. «E' stato l'inizio di un'avventura - spiega Soldaini - Per Como si trattava di una novità assoluta dopo la chiusura della scuola alberghiera di Bellagio. Ero stato chiamato nel maggio del 2001 e a settembre iniziammo con una prima classe da 20 allievi. Al secondo anno abbiamo fatto l'open day, e fu un vero successo. Nel frattempo abbiamo avuto dal ministero il riconoscimento di scuola paritaria. Un risultato importante e significativo, per un istituto privato. Perché Gianni Brera? Perché oltre a essere un grande giornalista, era un vero esperto ed appassionato di enogastronomia».

L'istituto accoglie i ragazzi che hanno voglia di entrare a far parte del mondo della ristorazione. «Per i primi due anni - spiega Soldaini - gli studenti seguono i corsi che riguardano sia il servizio in sala che la cucina, poi decidono in quale settore proseguire. All'inizio sono davvero pochissimi i ragazzi che hanno un'idea chiara. Possono anche concludere i loro studi alla fine del triennio, ma ormai quasi tutti vanno avanti completando i cinque anni e arrivando alla maturità: meno del 4% degli allievi si ferma al terzo anno. Dopo la maturità, poi, hanno la possibilità di accedere anche alle università specializzate, come il corso di laurea in scienze gastronomiche di Pollenzo o a scienze alberghiere a Milano. Ma in realtà una buona percentuale dei ragazzi, al termine degli studi, sceglie una strada lavorativa, alcuni anche all'estero». Il programma di studi riguarda, come detto, una sezione dedicata alla sala e al bar e un'altra dedicata alla cucina. «Per quanto riguarda il rice-

vimento d'albergo, avevamo poche richieste e, come è logico, abbiamo voluto far diventare questa sezione una specializzazione del liceo linguistico». La maggior parte dei ragazzi voleva

CONCORSO INTERNO

Borsa di studio all'Alma di Marchesi per cinque allievi

Cinque borse di studio per imparare l'arte della cucina, all'Alma, la scuola diretta dal maestro Gualtiero Marchesi, grazie a un concorso interno al «Gianni Brera». Una ventina di ragazzi delle classi quarte e quinte hanno così presentato i loro piatti a una giuria di esperti. I ragazzi avevano quattro categorie a disposizione: piatto unico della cucina mediterranea, ricetta originale della tradizione italiana, piatto vegetariano oppure cucina fusion. Alla fine le cinque borse di studio sono state assegnate a Sergio Borghi con la ricetta filetto di manzo alla Rossini con verdure tornite; Marco La Porta con carpaccio di polipo accompagnato dal suo pomodorino appassito all'aceto balsamico e spuma di Franciacorta; Alberto Mengozzi con risotto al pomodoro e alghe con tranci di pesce persico in padella profumato al timo; Alberto Mengozzi con medaglie di foie gras in nuvola di sauternes, pan "nocciolo" e... un tocco di carnevale; Riccardo Grasso con risotto primaverile con carpaccio di scampi al profumo di lime e pepe rosa.

fare il cuoco. «Anche a causa della televisione e dei giornali che continuano a parlare di cucina, anche quella un po' pasticciona, il 90% degli studenti voleva fare proprio lo chef, mentre solo il 10% sceglieva di fare lavoro in sala. Ma in questi anni siamo riusciti a far capire che fare ristorazione significa trovare un equilibrio tra la sala, il saper accogliere e la buona cucina. Spiegando proprio questo fattore, siamo riusciti a riequilibrare la situazione: ora il 35% sceglie la sala, il 65% la cucina. E non si tratta, per chi sceglie la sala, di diventare semplice cameriere: perché, per fare un esempio, i ragazzi che escono da noi sono capaci di fare un flambé in sala senza problemi».

E per far capire come davvero bisogna comportarsi in un locale, tra i tavoli e in cucina, i ragazzi hanno "aperto" un vero e proprio ristorante dove affrontare un primo contatto con la realtà. «Non volevamo certo fare concorrenza ai ristoratori comaschi - spiega Soldaini - ma era solo un modo per fare un'esercitazione pratica dal vivo con questi ragazzi».

Dal punto di vista della cucina, invece, gli allievi iniziano dalle basi, a partire dalle fondamenta della tecnica generale d'albergo fino ai laboratori. «E prima di prendere un coltello in mano ce ne passa. Senza contare che in cucina è fondamentale l'igiene. E senza dimenticare l'importanza delle materie prime, visto che i ragazzi fanno anche delle uscite al mercato, per capire le stagionalità e i costi di ciò che poi cucinano». Insomma, 350 iscritti, 20 professori, 2 laboratori e altrettante sale ristorante. Senza contare che c'è qualcosa che sta bollendo in pentola. Questi giovani sono probabilmente il futuro della ristorazione comasca. Ma il presente? «È calma piatta. Ci sono circa mille ristoranti a Como e provincia e un 10% di questi lavora seriamente, con passione, con voglia di non fermarsi al semplice filetto di pesce persico da dare ai turisti. Io però sono ottimista: questi giovani, e non solo, con il loro entusiasmo e con le loro conoscenze possono fare qualcosa di positivo, per il nostro lago».

Raffaele Foglia
r.foglia@laprovincia.it