



FRANCO SOLDAINI

DA 50 ANNI

Maestro del gusto

di Elisabetta Comerio
foto Carlo Pozzoni

ANTEPRIMA PER MAGIC LAKE

Da sinistra,
Franco Soldaini al Grand Hotel di Roma 1959
e al Grand Hotel di Sondrio 1967

*On the left,
Franco Soldaini at the Grand Hotel di Roma 1959
and at Grand Hotel di Sondrio 1967*



A lato,
Franco Soldaini con Amintore Fanfani
al Grand Hotel di Bellagio 1969

*On the left,
Franco Soldaini with Amintore Fanfani
at Grand Hotel di Bellagio 1969*



Da sinistra,
Franco Soldaini con lo Chef Giannino Sala
al Grand Hotel di Bellagio 1969

*On the left,
Franco Soldaini con lo Chef Giannino Sala
at Grand Hotel di Bellagio 1969*



"Il contraddittorio è l'essenza della persona che si ritiene normalmente intelligente." Questa la filosofia che da cinquant'anni guida Franco Soldaini, oggi direttore dell'Istituto Alberghiero Gianni Brera, nella sua professione. Un uomo di una classe incomparabile, che opera con passione, che ama mettersi in discussione.

Ci racconti come è arrivato fino alle rive del nostro lago.

«Dopo il Liceo Alberghiero di Strasburgo, ho iniziato a girare nei vari Paesi europei ed extraeuropei. Nell'aprile del 1959, l'Ente Nazionale Addestramento Lavoratori del Commercio mi destina a Castelfusano. Lì ho il primo contatto con Bellagio grazie all'incontro con il Sig. Vignati, direttore dell'albergo e origi-

nario proprio di quel luogo, al tempo a me sconosciuto. Esattamente dieci anni dopo, nell'aprile del '69, arrivo a dirigere la più importante scuola alberghiera d'Italia, proprio a Bellagio. Tra il '59 e il '69, lavoro in diverse città italiane, ma ho buoni motivi per dire che le ragioni del cuore sono tutte in Lombardia: nel 1963, infatti, mi mandano a Salice Terme, dove conosco mia moglie. A Bellagio ho fatto un percorso durato quasi 14 anni, in una scuola già eccellente nel suo campo grazie alla presenza di alcuni insegnanti non comuni: Luigi Marcolini, un grandissimo maître d'albergo, con una classe eccelsa, Giannino Sala, un grande chef, uomo di perfetto equilibrio e straordinaria bravura, e Aldo Restelli, un concierge, un personaggio incredibile,



Sopra, Franco Soldaini all' Istituto G. Brera con un gruppo di allievi

Above, Franco Soldaini at Istituto G. Brera with a group of students

pieno di attenzioni e di classe.»

Qual è stato primo impatto con il lago?

«Durante la stagione bellagina mi sono innamorato del lago e ho deciso di non lasciarlo più. Ricordo l'amicizia che mi ha legato a tutta la popolazione, l'incredibile disponibilità degli abitanti. Ne ho avuto la prova appena arrivato a Bellagio quando sono stato invitato dai miei cōscritti a mangiare un piatto strano che io, pieno di cucina internazionale e piatti raffinati, non avevo mai assaggiato: il "tocc". Arrivato come ospite in questa casa, assisto ad un rito sconosciuto ed affascinante: tre uomini muscolosi alle prese con un paiolo messo sui carboni accesi, dove cuociono polenta e formaggio. A turno, poi, ci si avvicina al paiolo per prendere la polenta, servendosi con le mani. Da questo piatto, è nata la voglia di riesumare tutta la tradizione locale: ho "sguinzagliato i miei prodi" alle sagre di paese e nelle famiglie, così che potessero tornare con ricettari straordinari. Non si va in un luogo portando le proprie abitudini, ma, al contrario, si cerca di apprendere le tradizioni e i costumi locali.»

Quindi 50 anni di formazione professionale. Cosa significa per lei "formare" i ragazzi di domani?

«La formazione professionale non può esprimere solo una tecnica da acquisire, ma racchiude anche l'insegnamento della buona educazione, la capacità di porsi nei riguardi degli altri. È altresì necessario che i giovani sappiano che senza la cultura non si va da nessuna parte: e mi riferisco alle lingue straniere, oltre a italiano, storia e geografia, materie scientifiche. Da parte nostra, è necessario, per essere buoni insegnanti, dimostrare fiducia nei giovani, rappresentare per loro un esempio, guadagnandone il rispetto. Ci vuole amore, una parola grande, di cui spesso si abusa e che spesso è fraintesa, ma che significa avere a cuore ogni persona e il suo futuro.»

La scuola che lei oggi dirige porta il nome di una grande figura dei nostri tempi, Gianni Brera. Vuole spiegare i motivi? «Gianni Brera era un grande enogastronomo, un amico, un uomo di una cultura immensa. Ci siamo conosciuti al Casnati, davanti ad un piatto di pasta

e fagioli. Gianni era un personaggio capace di incutere timore a chi non lo conosceva, ma che sapeva dare tanto. Un uomo generoso: non ricordo che abbia mai lasciato a nessuno dei suoi commensali la possibilità di pagare al suo posto. Un gentiluomo, con molto charme.»

Come Città turistica. Questo desiderio può diventare realtà?

«Il problema di Como è fare sistema, imparare a lavorare insieme per raggiungere un obiettivo. Ma a priori è necessario porsi una domanda: Come vuole veramente essere una realtà turistica? Come non ha una mentalità "allenata" in questo senso, perché la città è sempre stata legata all'industria serica, al commercio. Negli ultimi anni si è scoperto che Como è ricca di risorse paesaggistiche, storiche, gastronomiche, e purtroppo non c'è l'abitudine al turismo. Senza guardare troppo lontano, basterebbe volgere lo sguardo verso la Tremezzina, zona dove, negli anni, si è sviluppata una forte mentalità turistica. Altre regioni italiane fanno di cordialità, accoglienza, disponibilità un vero must. Senza questi ingredienti faremo poca strada.»

FRANCO SOLDAINI

For 50 years the **MASTER** of taste

"The contradiction is the nature of a man, who thinks he is generally intelligent". This is the motto that follows Franco Soldaini in his job. A man of exceptional class, who works with passion and loves to challenge.

Tell us how you reached the shores of our lake... «In April 1959, the Ente Nazionale Addestramento Lavoratori del Commercio (National Body for Trade Training) sent me to Castelfusano. There I had my first contact with Bellagio, thanks to the meeting with Mr Vignati, manager of the hotel and born there, actually that place was unknown for me. After 10 years, in April 1969, I came and run the most important hotel school in Italy, which was located in Bellagio.»

What was your first impact with our territory?

«During the season in Bellagio, I felt in love with the lake and I decided I couldn't leave it. I remember the friendship of the inhabitants and their great availability. I had proof of that when I got to Bellagio and I was invited by people of my age to eat a particular dish I had never tried, I was actually concentrated on international food and refined dishes, that dish was: ul tocc (a polenta dish). From that occasion, I developed the desire to go back to the local tradition: I sent my staff to the food festival in the villages, so that they could create extraordinary recipe books.»

50 years of professional training. What does it mean to you to "train" young people?

«Professional training is not just a technique to acquire, but it also includes good manners and the ability to interact with other people. It is also important to teach young people that without a cultural background, you don't go anywhere: not just Foreign Languages are important, but also Italian, History, Geography and Scientific Subject. To be good teachers, for us it is important to place our trust in young people, to give them an example, to have their respect. They need love, it is a big word, sometime people abuse of it and misunderstand, but it means to care of people and of their future.»

The school you run at the moment has the name of a great person of our time, Gianni Brera. What is the reason of this choice?

«Gianni Brera was a very good food-and-wine



connoisseur, a friend, a man of a immense culture. We met at the Casnati, in front of a dish with pasta and beans. Gianni could transmit fear to the people who didn't know him, but he could give a lot. He was a generous man: I couldn't remember he never gave to his table companions the possibility to pay for him. A gentleman, with lot of charme.»

Como tourist city. Do you think this desire could turn into reality?

«The problem we have in Como is to be able to work as a team to reach a goal. But it is important to ask ourselves: Does Como really want to be a tourist city? Como is not "trained" in this respect, because the city has always be connected to the silk industry, to the trade. In the last few years it was discovered that Como is rich in landscape, historic and food resources, but we are not used to rely on tourism.»

Franco Soldaini durante una degustazione

Franco Soldaini during a tasting