



PROTAGONISTI

A sinistra i tre ex alunni del Casnati che gestiscono la trattoria Gerbett di via Carloni. Nelle altre immagini giovani cuochi delle scuole comasche. In basso a sinistra la mensa per gli universitari allestita al Casnati

FOTO BUTTI / POZZONI



La nostra università in cucina Studenti aprono una trattoria

*Tre ex alunni del Casnati, tra i 19 e i 22 anni, salvano l'antica trattoria Gerbett
Al pezzo di carta hanno preferito i piatti. Offerte speciali per chi frequenta l'ateneo*

«Meglio stare ai fornelli che studiare latino. Meglio stare in cucina che andare all'università. Non è solo la crisi che spinge i giovani a snobbare scuole blasonate come il liceo classico, alle prese con un calo di iscritti ancora più consistente di quello dello scorso anno. Ma anche la passione per la cucina e soprattutto la prospettiva di poter mettere in pratica subito il proprio talento, sul campo e con un ritorno diretto e del pubblico.

Questo dicono **Davide Frigerio** 19 anni e **Riccardo Loni** 22 anni, che dopo il diploma all'istituto alberghiero Casnati si sono messi subito alla prova e hanno iniziato a gestire la trattoria Gerbet(t) di via Teresa Ciceri con il maître **Andrea Mori** 22 anni. Fa parte del progetto della scuola affidare agli studenti anche la responsabilità della gestione. Devono pensare a tutto loro: scelta di prezzi, menu, qualità delle materie prime. Devono far quadrare i bilanci. E tra le altre cose propongono una serie di offerte per chi frequenta il vicino ateneo. Certo, sono affiancati da altri ragazzi che frequentano ancora l'istituto e possono contare sui consigli degli insegnanti **Elisabetta Frigerio** e dello chef **Mauro Elli**. Ma in ballo ci sono loro e devono ballare. Anzi cucinare meglio che possono.

Una passione nata quando i cuochi non era-

no ancora delle star in tv perché avvertono: «Bisogna sapere che si lavora davvero tanto e lasciarsi condizionare dalla moda». Servono umiltà, impegno ed entusiasmo.

«È un errore scegliere questa scuola credendo che sia più semplice di altre: forse la differenza è nella mole di studio teorico ma richiede molta passione e lavoro pratico, ha senso iscriversi solo se poi si ha intenzione di proseguire seriamente - spiega Andrea, responsabile di sala - adesso la scelta di alcuni potrebbe essere condizionata da programmi tv che in realtà sono più adatti a chi vuole imparare come preparare un piatto mentre il nostro lavoro non si riduce certo solo a quello». Perché non bisogna sottovalutare orari e ritmi che possono essere anche pesanti, la necessità di essere sempre aggiornati e di lavorare rispettando le gerarchie.

«È una sfida e bisogna essere competitivi, questo è un aspetto vero della professione presente anche in alcuni programmi tv - sottolinea il cuoco Riccardo - bisogna imparare il più possibile da ogni persona perché per essere chef ci vuole umiltà e poi c'è la gerarchia nell'ambiente della cucina che fa parte del gioco».

«Diventare cuoco era il mio sogno fin da bambino - racconta Davide - e adesso possiamo metterci alla prova con questa bella esperienza: per la prima volta noi che siamo in cucina ci occupiamo anche della parte gestionale, mentre nelle precedenti esperienze di lavoro e stage siamo stati aiutanti o parte del servizio».

Così mentre i tre giovani sognano di aprire un proprio ristorante e hanno l'obiettivo di continuare a migliorarsi, ripensando al passato è chiaro come la scelta non sia stata dettata solo da un inserimento più veloce nel mondo del lavoro. «È sempre stata la mia passione perché crei qualcosa con in più la soddisfazione di poter creare anche qualcosa che piaccia agli altri» afferma Riccardo.

«Puoi dire "questo l'ho fatto io" ed è gratificante», interviene Davide.

E anche Andrea conclude: «Pensavo di diventare cuoco poi l'insegnamento di un professore mi ha fatto appassionare al mondo del servizio in sala e mi piace molto il contatto con la gente». Quindi non si studia Latino e Greco, ma si studia lo stesso. La prima regola da imparare per diventare cuoco.

Marina Aiani

