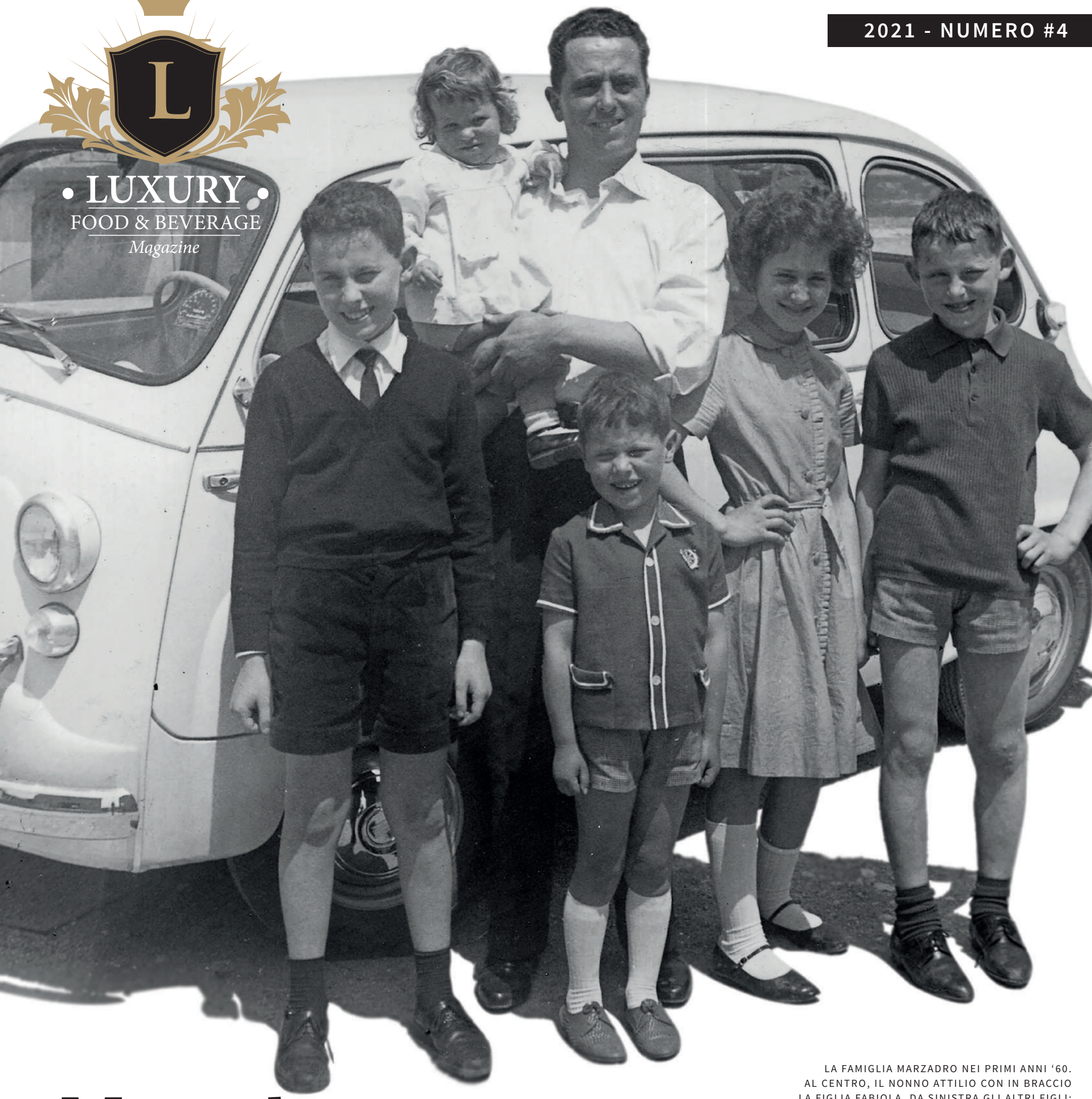
LA RIVISTA PER RESPONSABILI ACQUISTI, CHEF E SOMMELIER DELLE GRANDI CATENE ALBERGHIERE E DEI RISTORANTI DI LUSSO

LUXURY FOOD & BEVERAGE Magazine

2021 - NUMERO #4



LA FAMIGLIA MARZADRO NEI PRIMI ANNI ‘60. AL CENTRO, IL NONNO ATTILIO CON IN BRACCIO LA FIGLIA FABIOLA. DA SINISTRA GLI ALTRI FIGLI: ERINO, ANDREA, ELENA E STEFANO

Marzadro: una storia di famiglia

In oltre mezzo secolo, la distilleria ha stupito il mercato con le sue acqueviti invecchiate. L’affinamento in botti di ciliegio, rovere e acacia arriva anche a 10 anni. E sfida la complessità dei grandi Cognac. Il racconto di Alessandro Marzadro.

FACE TO FACE
“CHE COSA HO FATTO NEGLI ULTIMI ANNI? HO MANGIATO”

L’INCHIESTA
LA MEGLIO GIOVENTÙ

L’INTERVISTA
L’UOMO CHE SUSSURRAVA ALLE LUMACHE

Editore: Edizioni Turbo srl - Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4/5 - Fax: +39 0362 600616 - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell’11 settembre 2019 - Periodico mensile
Poste Italiane S.P.A. - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 Conv. in L 46/2004 Art. 1 - Comma 1 - LO/MI - Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 1,00 euro - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

CHEF IN PROGRESS, MA A DISTANZA

La chiusura delle scuole, di ogni ordine e grado, obbliga gli studenti alla didattica digitale. Tra questi, anche gli allievi e gli insegnanti degli istituti alberghieri e professionali. A cui abbiamo chiesto come vivono la formazione da casa.

APPRENDIMENTO IN SICUREZZA

GLI STUDENTI DEL CORSO DI SALA BAR DI IMMAGINAZIONE E LAVORO

Il passaggio di quasi tutte le regioni italiane in zona rossa ha portato all'imminente chiusura delle scuole, di qualsiasi ordine e grado. Proprio come la scorsa primavera, gli studenti del Belpaese sono stati costretti a rinchiudersi in casa. Dietro lo schermo di un computer, di un tablet o di cellulare, seguono le lezioni dei professori. E se un anno fa la 'scuola da casa' sembrava vantaggiosa, oggi, dopo un anno di verifiche a distanza e connessioni a intermittenza, rimangono poco entusiasmo e molta fatica. Tra i numerosi studenti costretti a vivere questa clausura scolastica, ci sono anche gli allievi degli istituti professionali e alberghieri. Aspiranti chef, camerieri e pasticceri con la voglia di imparare e mettersi alla prova, spesso per la prima volta, nel mondo del lavoro. La chiusura di bar e ristoranti, infatti, ha tolto loro anche un'altra grande possibilità: gli stage formativi, obbligatori per gli alunni delle classi avanzate, sono stati interrotti o ridimensionati. Continuano, invece, i laboratori scolastici per le materie di indirizzo, che diventano, per qualche ora al giorno, gli unici momenti di convivialità e di formazione sul campo. Boccate di vero e proprio ossigeno per i ragazzi che, dopo mesi di segregazione forzata, iniziano a soffrire. E non mancano casi di dispersione. Per capire più da vicino come studenti e insegnanti vivono questo periodo di incertezza e di apprendimento a distanza, abbiamo chiesto un parere ai diretti interessati.

Teoria a distanza, pratica in presenza

La grande salvezza degli istituti alberghieri rimane la pratica. Per Decreto ministeriale, infatti, è possibile svolgere attività in presenza qualora sia necessario l'uso di laboratori. E la cucina, poco avvezza a uno studio teorico, ne approfitta. "Vado a scuola un giorno a settimana, per circa quattro ore. Alterniamo le lezioni di sala e caffetteria con quelle di cucina", racconta Ilaria, al secondo anno dell'Istituto Olivetti di Monza. "Per il resto, la didattica a distanza non è delle migliori. Faccio fatica a concentrarmi e non capisco molto. Ma al di là di questo, il cambiamento più grande lo vedo nei miei compagni. Sono diventati completamente svogliati". Capita spesso, però, che le classi siano numerose e che gli spazi a disposizione non siano sufficienti per tutti gli allievi. Oltre alle solite precauzioni adottate, come gel igienizzante e guanti monouso, le scuole hanno dovuto reinventarsi per garantire una formazione adeguata. A casa e in laboratorio. "Le ore di sala bar, solitamente, sono svolte in presenza. Il problema è che non tutti ci stanno e metà classe è costretta a seguire la lezione in via telematica", spiega Rebecca Perego, coordinatrice di Immaginazione e Lavoro, Centro di istruzione e formazione professionale a Milano. "Questo ci ha costretto ad apportare alcune modifiche tecnologiche. Abbiamo dovuto acquistare delle videocamere che, posizionate sui banconi, riprendono i professori mentre spiegano. La Dad, in un contesto di formazione professionale, non ha nessun tipo di efficacia. I ragazzi devono imparare un lavoro pratico, ma, da casa, è come se stessero seguendo Masterchef. Niente di veramente educativo e formativo". E per permettere a tutti di vivere, almeno per qualche ora, un'esperienza di apprendimento 'normale', è necessario turnare. Le classi, divise a metà, alternano la presenza a scuola. Seguire da dietro lo schermo di un computer, però, non ha lo stesso *appeal* che il contatto umano garantisce. E non mancano casi di dispersione. "Riuscire a coinvolgere i ragazzi sta diventando un grosso problema. Alcuni, purtroppo, si sono persi completamente. Il fatto che venga meno l'aspetto pratico è, per loro, deleterio", prosegue la docente. "La differenza rispetto all'anno scorso è che i genitori non sono in casa. Questo ha comportato molte perdite. Il corso di sala bar, ad esempio, conta 15 allievi. Ma 7 rischiano di non passare l'anno per le troppe assenze".

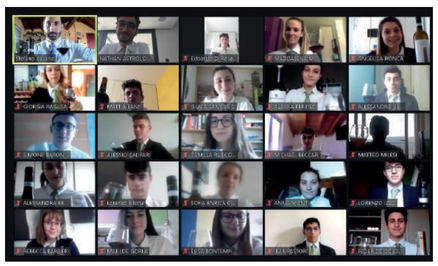
Degustazioni online

Se inizialmente la Dad era vista come un periodo di vacanza, a lungo andare, è diventata un'estrema fatica. La mancanza di un contatto umano e di un continuo accompagnamento professionale ha costretto gli studenti a diventare più indipendenti e responsabili. Ma, come sempre accade, alcuni ci riescono. Altri, anche se bravi, rimangono indietro. "Tutte le lezioni sono su Zoom. E i ragazzi si deconcentrano facilmente", racconta Stefano Casano, docente presso il Centro Studi Casnati di Como. "Per dare una parvenza di normalità, il nostro Preside, ogni mattina, manda a tutti gli alunni una mail in cui si sente il suono della campanella. Questo, sicuramente, unisce i ragazzi". E tra le materie che più hanno risentito della teledidattica, c'è anche la sua: Scienze degli alimenti. "Personalmente, mi manca molto la parte di degustazione che facevamo in classe. Continuiamo a sperimentare insieme attraverso lo schermo, ma non è la stessa cosa. Ho chiesto ai miei allievi di comprare alcuni ingredienti, come i formaggi ad esempio. Ma dare una valutazione oggettiva e uguale per tutti è impossibile, perché i prodotti sono sempre diversi. Almeno, però, iniziano a sperimentare". Una grande mancanza professionale, aggravata da una situazione ben peggiore. Commenta, infatti, Casano: "I ragazzi sono genuini e diretti. Hanno bisogno di contatto umano, di essere seguiti. È come se la loro gioventù fosse stata bloccata".

E gli stage? Un lontano ricordo

C'è un aspetto che gli studenti degli istituti alberghieri e professionali non possono apprendere sui libri. Il rapporto con il cliente, infatti, si impara solo ed esclusivamente durante i periodi di stage. Ma la chiusura a intermittenza del canale Horeca ha limitato anche questa possibilità. In altri casi, invece, l'ha compromessa del tutto. Diego, iscritto al terzo anno della Scuola In-Presa di Carate Brianza (Mb), ha il grande sogno di avviare un'attività di street food. Ma per ora, il sogno e la pratica rimangono nel cassetto. "Svolgevo uno stage in un locale della Brianza. Inizialmente mi occupavo di mansioni basiche, come tagliare le verdure. Lo chef, poi, mi ha dato fiducia e ho iniziato a realizzare le tapas in modo autonomo. È stato molto bello, mi dispiace aver dovuto terminare la mia esperienza in anticipo". Di fronte a questa brusca battuta di arresto, ci si organizza come si può. Daniele Gasparini è chef e docente di cucina al Centro Casnati. Ci racconta: "Con qualche giorno di anticipo, mando la lista degli ingredienti e degli utensili necessari ai miei studenti. Non mi aspetto, però, che tutti riescano a reperire la materia prima corretta. A volte si tratta di referenze costose. Inoltre, cerco di modificare il meno possibile il programma didattico, mantenendo inalterate le tecniche e le nozioni previste. La sfortuna è che a distanza non si sentono sapori, profumi e consistenze. E questo è fondamentale in un istituto alberghiero". Aumenta l'autoapprendimento a casa, così come la socialità in famiglia. "Il lato positivo è che, stando a casa, i ragazzi possono preparare i piatti e gustarli in compagnia", commenta lo chef. Un primo test per farsi le ossa e mettere alla prova le proprie abilità culinarie. Anche in vista degli esami di fine anno. Che si svolgeranno in presenza, ma con la grande incognita di dover compensare alcune competenze che solo l'esperienza e il contatto umano garantiscono.

Aurora Erba



DEGUSTAZIONE DI VINO SU ZOOM AL CENTRO STUDI CASNATI