Giovani e scuole Così riparte la ristorazione

Ristorexpo. Gli studenti protagonisti a Lariofiere «Necessaria una maggiore offerta di corsi post diploma»

ERBA
LUCA MENEGHEL

Dai concorsi di cucina agli stand di presentazione delle scuole, a Ristorexpo i giovani sono protagonisti. Anche quest'anno la fiera della ristorazione in corso a Lariofiere è un banco di prova per i futuri protagonisti di un settore che paga due anni di crisi dettata dalla pandemia e la mancanza di forza lavoro per sostenere la ripresa.

Tra gli istituti in fiera c'è Cfp Como, il centro di formazione professionale che offre corsi di cucina, sala e bar, panificazione e pasticceria. «L'esperienza a Lariofiere è sempre molto gratificante - racconta Chiara Bernasconi, responsabile dei servizi per il lavoro - e abbiamo ottenuto la prima medaglia d'argento a uno dei tanti concorsi con dei ragazzi di prima. I ragazzi si mettono alla prova, fa bene alla loro motivazione fa ben sperare per il futuro».

Il futuro

Il futuro della ristorazione, dell'accoglienza e del turismo è incerto. Il settore è stato colpito duramente dalla pandemia, con il blocco di tutte le attività sociali, e ora che si può pensare alla ripresa le aziende faticano a trovare forza lavoro. «Il problema della mancanza di personale è endemico - osserva Bernasconi - c'era anche prima del Covid-19 che ha ovviamente accentuato il problema. Nel corso della pandemia, tante persone che lavoravano nella ristorazione hanno trovato impiego in altri settori».

Lo stesso Cfp ha condotto un sondaggio tra tanti ex allievi e ha toccato con mano questo fenomeno. «Molti si sono convertiti in ad altre professioni, magari più generiche ma altrettanto redditizie. Parliamo anche di professionisti che erano nel settore da diversi anni».

Da qualche anno, prosegue Bernasconi, «i nostri studenti chiedono ulteriori percorsi di specializzazione dopo il diploma. Per rispondere alla loro esigenza, ma anche a quella delle aziende che sono effettivamente alla ricerca di forza lavoro, lanceremo dal prossimo anno scolastico un corso di specializzazione sulla ristorazione sostenibile che si svolgerà in apprendistato: i ragazzi continueranno a studiare un tema fondamentale lavorando. È un progetto in collaborazione con Università Cattolica, Confcommercio, Enaip e Romagnosi».

Proprio il Romagnosi a Ristorexpo è di casa da molti anni. L'istituto enogastronomico di Longone al Segrino è presente con uno stand e molti ragazzi impegnati nei concorsi di cucina e servizio in sala. Con loro ci sono i docenti Sara Frigerio e Gregorio Minniti. «Il settore dell'enogastronomia e del turismo ha sofferto molto in questi anni - dice Frigerio - e la difficoltà dei ristoratori nel trovare forza lavoro è reale. Spesso i ragazzi non hanno la percezione concreta di quanto sia impegnativo il lavoro in questo ambito, anche se noi a scuola lo ripetiamo in continuazione. Non è da sottovalutare anche la vicinanza della Svizzera: molti cercano lavoro prima oltre confine, alla ricerca di stipendi più importanti».

Il boom del passato

Qualche anno fa si registrò un boom di iscritti nelle scuole enogastronomiche: era la bolla legata a Masterchef e alle star della cucina in tv. «Quella bolla si è ormai sgonfiata - dice la docente - anche perché i ragazzi a scuola si sono resi conto subito che la realtà era ben diversa. A differenza di altre scuole, noi a Longone offriamo un biennio comune a tutte le specializzazioni: in questo modo i ragazzi apprendono le nozioni base tanto della cucina, quanto della ristorazione e del servizio bar, per poi specializzarsi. Ma quelle competenze generiche di base possono tornare utili nel mondo del lavoro».

La lezione più importante che può offrire una scuola del genere è il legame con il territorio. «La ristorazione ha molto a che fare con la conoscenza e la valorizzazione del territorio, si spiegano così anche le affinità con il turismo».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Studenti al lavoro nei padiglioni di Ristorexpo a Lariofiere

Cocktail del lago Primo premio a Francesca Maggioni

Ha vinto il contest "Cocktail del Lago di Como" Francesca Maggioni del ristorante Il Cantuccio di Albavilla con il cocktail Carpionito.

Si è cercato a Ristorexpo il drink che potesse maglio raccontare il Lago di Como e nella sfida che si è svolta lunedì scorso Francesca si è distinta tra una decina di concorrenti in un confronto molto serrato.

«Ho trovato un livello di professionalità tra i partecipanti piuttosto alto - ha detto Luca Picchi scrittore, storico e resident bartender prima del caffè Rivoire in piazza della Signoria e, oggi, del Caffe Gilli di Firenze. A lui è spettato il ruolo di giudice del contest - per questo già i secondi classificati hanno ricevuto un punteggio ex aequo e tutti si sono dimostrati di un bun livello. Ho avuto il piacere di incontrare una bella realtà che spero di trovare anche il prossimo anno».

Rilancia la sfida Luca Picchi, considerato uno dei più noti bartender della scena in-

Tra gli stand di Ristorexpo

La premiazione del contest per il Cocktail del Lago di Como

ternazionale e uno dei massimi esperti di Negroni al mondo, a lui si deve il merito di aver valorizzato il più famoso dei cocktail italiano nel mondo grazie anche al suo libro "Negroni Cocktail. Una leggenda italiana".

Se il Negroni è arrivato a noi grazie all'intuizione di un appassionato, l'Old Fashioned non è frutto della casualità ma della paziente ricerca di uno studioso. Entrambe le ricette, però, hanno in comune la forza di raccontare una storia.

Ed è proprio il desiderio di raccontare il territorio che ha portato Fipe-Confcommercio Como e Lecco a organizzare un contest finalizzato all'ideazione e alla codifica di un drink che unisca al gusto e alla presentazione estetica un forte legame con la destinazione turistica Lago di Como.

Il contest ha visto così protagonisti i professionisti del mondo bar e i proprietari o gestori di pubblici esercizi con sede nelle province di Como o di Lecco

. Si sono confrontati nell'ideare e presentare una ricetta per un drink pre dinner a base alcolica con un legame con il lago e il territorio lariano.

La soluzione di Francesca Maggioni è stata presentata in modo molto moderno, ha raccontato una bella storia legata al lago e la preparazione è risultata molto equilibrata tra sapore dolce e aspro con una salinità appena accennata, piacevole.

La ricetta troverà la massima condivisione e diffusione nei locali del territorio, contribuirà a rafforzare il valore del marchio collettivo "Lago di Como – Un mondo unico al mondo" e la destinazione turistica che rappresenta.

L'allarme per il pane? «Ora non ha senso»

L'ospite. Roberto Capello, presidente dei panificatori «C'è riserva, quadro meno grave di come è dipinto»

ERBA

«C'è preoccupazione, ma evitiamo il panico. In Italia abbiamo riserva e magazzino, la situazione non è grave come viene dipinta». Roberto Capello, presidente della Federazione Italiana Panificatori, ha visitato Ristorexpo per incontrare gli esponenti di Confcommercio Como e i colleghi panificatori comaschi: non è mancata l'occasione di tracciare un bilancio sulla difficile situazione che sta attraversando il settore.

«Non ho la sfera di cristallo per sapere come evolverà la situazione nelle prossime settimane - dice Capello - e certo i dati attuali destano un po' di preoccupazione. Allo stesso tempo inviterei a non farsi prendere dal panico, abbiamo riserva e magazzino. Si fa spesso del "terrorismo" per poi giustificare le speculazioni, è un atteggiamento che abbiamo registrato anche nel corso della pandemia».

I primi aumenti del costo dell'energia, del grano e delle soft commodities sono partiti molto prima dello scoppio della guerra in Ucraina. «C'era una giustificazione tecnica. Con l'economia bloccata per due anni dal Covid-19, moltissima liquidità è stata investita sulle materie prime che sarebbero state necessarie in futuro. In alcuni Paesi è stata acquistata in anticipo tutta la futura produzione del grano, con l'idea di rivenderlo in seguito, ed ecco che i prezzi hanno iniziato a salire».

Era solo la prima goccia di una tempesta perfetta. «Aggiungiamo che lo scorso anno il raccolto non è stato certo fantastico, ci sono stati problemi qualitativi che hanno ridotto la produzione. In Francia, ad esempio, ha piovuto troppo nel periodo di raccolta e non è stato possibile vendere parte del prodotto». Con lo scoppio della guerra in Ucraina, il quadro è purtroppo completo.

Roberto Capello, presidente della Federazione italiana panificatori

«Dall'Ucraina e dalla Russia importiamo poco grano, è certamente maggiore la quota di cereali per l'alimentazione degli animali. Il problema sono le tensioni geopolitiche che hanno portati diversi paesi a ridurre notevolmente le esportazioni, per tenere il più possibile il grano in casa: penso ad esempio all'Ungheria, da cui ci riforniamo molto più che da Russia e Ucraina. Questo causa squilibri e tensioni sui mercati».

Capello ha chiarito subito di non avere la sfera di cristallo per predire il futuro, la Fip è già in campo per calmierare i prezzi. «Prima di tutto abbiamo chiesto al Ministero dell'Agricoltura di verificare con attenzione ogni passaggio della filiera per mettere fine alle speculazioni immotivate, che ci sono. Devo dire che nel giro di pochi giorni siamo stati ascoltati, la Guardia di Finanza ha effettuato e sta effettuando numerosi controlli. Certi prezzi non sono davvero giustificabili».

La speranza, inoltre, è che passate le elezioni (con la conferma di Viktor Orbán alla presidenza) l'Ungheria torni a incrementare le proprie esportazioni. «Siamo nell'Unione Europea e ci sono delle quote da rispettare. La guerra in Ucraina non può giustificare il blocco». **L. Men.**

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Quattro ristoranti: il territorio che sa fare squadra

Nel ristorante al primo piano di Lariofiere si pranza per Ristorexpo con le proposte di quattro ristoranti del territorio. Sono presenti Massimo Croci della Antica Osteria Crotto del Sergente, Mauro Elli de Il Cantuccio di Albavilla, Fabio Fossati della Trattoria Edda e Patrizia Sibona de Il Grillo con proposte di menu create ad hoc per l'occasione.

«Siamo in cucina insieme, quattro ristoranti con i loro chef e personale di cucina ai fornelli - racconta Massimo Croci - da anni siamo presenti alla manifestazione per seguire i pranzi. Questa è una edizione forse più in sordina rispetto agli anni passati, ma ho notato visitatori più interessati. Meno curiosi e più operatori del settore. Un ottimo segnale del desiderio di ripresa, è qualcosa che si coglie nelle espressioni delle persone, dall'interesse che dimostrano, dalla voglia di sapere e provare cosa c'è di nuovo».

Il settore dei macchinari per esempio è un crocevia di innovazioni che ha attratto molti degli addetti ai lavori.

I trend della cucina all'avanguardia che interessano i giovani riguardano la griglia, il barbecue e le novità presenti in fiera aiutano a capire come orientarsi.

«In questi giorni abbiamo cucinato per un pubblico composto per il 90% da addetti ai lavori, soprattutto nei giorni feriali - continua Massimo Croci - mentre lunedì, ieri e oggi sono stati soprattutto gli operatori a riempire i padiglioni ed è una sfida interessante cucinare per chi fa lo stesso mestiere. È un bel modo per mettersi in gioco, ma soprattutto è l'occasione per uno scambio di opinioni, idee. Anche tra noi ristoratori, in cucina, si scoprono nuove tecniche, modi di lavorare differenti ed è uno stimolo importante vedere come si muovono gli altri».

Lo chef Massimo Croci

Ognuno dei quattro ristoranti ha portato qui una serie di proposte, mentre a gestire la sala sono gli studenti dell'istituto alberghiero Ballerini di Seregno e del Romagnosi di Eupilio.

Ispirati al tema del "conforto", come tutto Ristorexpo 2022, il menu proposto dal Cantuccio è un piatto unico di riso al salto, polpettine di ossobuco e gremolata e come dessert la torta di pane e cioccolato con gelato allo zabaglione. Il Crotto del Sergente ha servito la lasagnetta croccante ripiena di carbonara di lago con bisque di gambero di fiume. Trancio di lucioperca alle erbe con crema di piselli e olio all'aglio orsino. Al termine spuma al cioccolato bianco con caramello salato e crumble al cacao. Per Trattoria Edda si sono assaggiati i tortelli con formaggio lariano e patata kennebec, saltati con burro, salvia e pancetta croccante e mondeghili sul letto di soncino. Al termine pan tranvai con crema al mascarpone e amaretto sbriciolato.

Infine le proposte de Il Grillo: ciambella di pan brioche, frittata di asparagi e agretto. Fiori di zucca farciti con ricotta di bufala al limone su crema di pomodoro giallo e dessert "a la moda di zuppa inglese".

LA SCHEDA

Giornata finale tra masterclass e cerimonie di premiazione

Si conclude oggi Ristorexpo 2022 a Lariofiere Erba e la giornata si apre alla grande con il masterclass dello chef Mauro Elli de Il Cantuccio di Albavilla.

In contemporanea Christian Valsecchi, consigliere dell'Associazione panificatori della provincia di Lecco, produrrà pane, pizze e focacce insieme ai ragazzi delle scuole di formazione delle nostre province.

Ancora birra con Matteo Lento, lo chef della birra che tratterà della spillatura alla tedesca, con prove pratiche per i partecipanti, per poi, alle 13.00, mettersi ai fornelli cimentandosi con il risotto alla liquirizia e birra kelpie alle alghe marine. Al pomeriggio presentazione di Francesco Zanichelli, account Italia Atlas Plan.

Alle 15.00 torna Christian Valsecchi per realizzare colombe pasquali artigianali con i ragazzi delle scuole.

Segue masterclass con lo chef Andrea Casali di Kitchen Como.

Alle 15.30 premiazione di Ristorexpo Young Cup 2022 e assemblea Fipe Como con la premiazione dei benemeriti della ristorazione del territorio 2022.

Ultima spillatura alla belga per Matteo Lento e in chiusura premiazione "La passione per la plonge" Ristorexpo 2022 per Rozeta Xhaferri del ristorante Da Rosa, Capiago Intimiano.

Euro-Toques premia il Lario Derflingher e i prodotti locali

La filiera

Lo chef lariano confermato presidente L'assemblea a Monza con le eccellenze lariane

Tanto Lario negli "Euro-Toques", a cominciare dalla prestigiosa conferma alla presidenza di Enrico Derflingher (di Varenna, già chef della Regina Elisabetta e primo italiano a sovrintendere le cucine di Buckingham Palace) e di Giampaolo Schiavo quale revisore dell'associazione di chef che fu creata negli anni '80 da miti della cucina come Paul Bocuse, Pierre Romeyer e Gualtiero Marchesi. L'assemblea che si è svolta a Monza ha visto una presenza massiccia delle identità agroalimentari made in Como-Lecco, a sottolineare il tema della rintracciabilità e della narrazione territoriale e rurale come motore di una ristorazione gourmet che guarda a una sinergia stretta con i territori e l'agricoltura.

E così, nell'elegante cornice della Villa Reale, i formaggi lariani accompagnati con miele, olio e confetture hanno conquistato gli ospiti, mentre lo stesso Derflingher ha cucinato, insieme a Fabio Silva, «una superba fracosta di scottona al rosmarino di Montevecchia».

Una lunga giornata, inframmezzata dal buffet all'hotel De La Ville, sempre a Monza, con i formaggi lariani e la polenta con le farine di Albiolo e i cotechini di Galbiate, serviti a un parterre di cuochi provenienti da tutta Italia e tutta Europa. Francesca Biffi, presidente dell'Associazione AgriMercato di Campagna Amica per le province di Como e Lecco, si è rivolta ai cuochi di Euro-Toques rimarcando il comune obiettivo «di evidenziare il buono e il massimo di una gastronomia nazionale che parte dalla terra e finisce in tavola" e sottolineando l'importanza di un'alleanza tra agricoltura, ristorazione e turismo per "promuovere il territorio attraverso quanto di buono e unico sa offrire». **M. Pal.**

Fortunato Trezzi, presidente di Coldiretti Como-Lecco, a Euro-Toques