Rassegna stampa
27-28-29 agosto 2022

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

LA PROVINCIA
DOMENICA 28 AGOSTO 2022

Valsassina

Lo chef Gandola a gamba tesa sul Cfpa «Non pensate ai soldi, ma ai ragazzi»

Casargo. Ex alunno e docente del centro alberghiero, interviene dopo le polemiche sui conti «La scuola è un'eccellenza e dopo due anni di Covid bisogna investire sulla formazione»

CASARGO
MARIO VASSENA

Da ex alunno e docente lo chef **Luigi Gandola** difende la sua scuola, il Cfpa di Casargo, dopo le critiche giunte in seguito alla richiesta dell'amministrazione provinciale di affidare a una società esterna l'analisi dei bilanci e le relative perdite che sono già state ripianate.

«Non è il momento»

«Nel momento in cui la ristorazione ha criticità, la manodopera è scarsa e ci sono altri problemi, degenerare è negativo. - afferma il titolare del noto ristorante "Salice blu di Menaggio" - Nel campo dell'apprendistato i ragazzi sono tutti bravi, al di sopra di altri istituti. Bisogna pensare che inizia un nuovo anno scolastico con le criticità create dal lockdown in cui i ragazzi hanno avuto grossi problemi e non hanno potuto fare pratica vera, che si ruba anche stando accanto allo chef. I ragazzi della terza hanno la preparazione di quelli di prima».

Gandola ha frequentato Casargo nel 1997 e ricorda la situazione di allora: «La scuola era della Regione con Clusone, Ponte di Legno e Sondalo. Si lavorava con costi inferiori, con quattro chef che giravano ed erano pagati dalla Regione. - ricorda Gandola - I ragazzi erano seguiti meglio perché le condizioni permettevano di avere uno chef ogni venti, cosa che oggi non è più consentita. C'erano due anni con quattro cicli che permettevano a chi non passava il punteggio di ritornare a quello precedente. Le classi erano sempre piene di chi voleva fare questo mestiere».

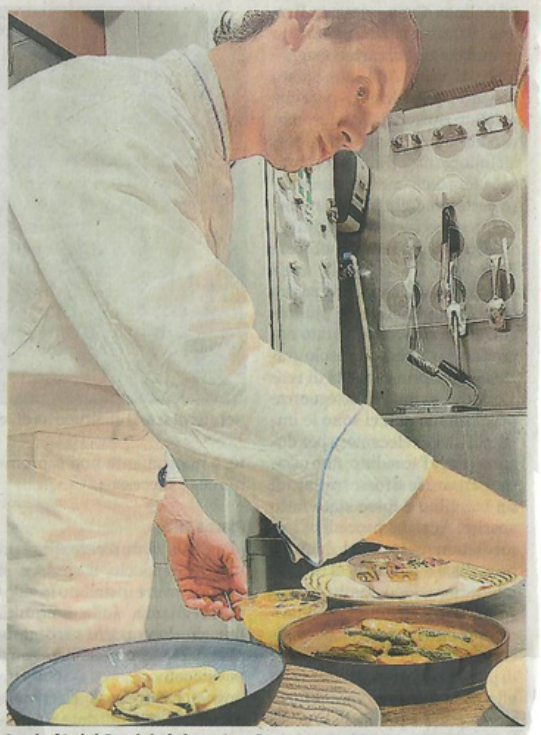
Secondo lo chef menaggino «i cooking show hanno rovinato tutto» mentre la competizione al Cfpa la si fa, ad esempio, con il contest di livello internazionale che nessuna altra scuola organizza.

«Io farei anche debiti pur di creare un bagaglio culturale che con il pareggio di bilancio non si avrà mai. Il direttore ha ottime idee – continua – come quelle di mandare all'estero per avere un'eccellenza che vale. Negli anni sono stati fatti buoni lavori di alta formazione come le due edizione del Master con un parco docenti interessante e sono usciti ottimi ragazzi. Non vorrei sentire aria di guerra perché così si penalizzano i ragazzi che pensano che la scuola sia peggiorata e di conseguenza lo pensano anche i genitori. Si fanno una serie di cose eccellenti per i mezzi che sono a disposizione, con la docenza con personale interno ed ex allievi, con un'esperienza di famiglia che si matura nel convitto ed una direzione severa».

«Si è perso tanto»

Le recenti dichiarazioni denigrano il lavoro fatto e lo chef mette in evidenza un particolare trascurato: «Ci sono stati due anni di Covid e bisognerebbe preoccuparsi di più di come escono i ragazzi perché sono messi peggio e perdere qualche migliaio di euro per farli recuperare. Come stagisti – annota Gandola - sono bravissimi ma non hanno potuto vedere tutto. Il bilancio si può tenere sotto controllo però si deve curare la qualità della formazione, in base a quanto si è perso. Trovare fondi non per l'aumento degli stipendi ma per creare contaminazioni»

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Luigi Gandola è docente a Casargo