Rassegna stampa
8 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

La Provincia di Lecco

MERCOLEDÌ 8 MARZO 2023 • EURO 1,50 ANNO 132 . NUMERO 66 • www.laprovinciadilecco.it

RISTOREXPO: IL CONVEGNO

I giovani e la ristorazione Le scuole sono essenziali

Tre scuole d'eccellenza per formare i professionisti della ristorazione e dell'accoglienza. RistorExpo ha ospitato un convegno dedicato alla formazione per il settore

ALLE PAGINE 8-9

Rassegna stampa
8 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Futuro del food L'alta formazione chiama i giovani

Lariofiere. A RistorExpo tre scuole di eccellenza
Sinigaglia (Alma): «Fondamentale cercare dei maestri»

ERBA
LUCA MENEGHEL

Tre scuole d'eccellenza per formare i professionisti della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Ieri mattina RistorExpo ha ospitato un convegno dedicato alla formazione, un tema determinante per un settore che fa sempre più fatica a reclutare nuovi dipendenti. In sala a Lariofiere c'erano decine di ragazzi che dovranno presto prendere una decisione sul proprio futuro.

Le condizioni

Il convegno "Alta formazione, alta professionalità" è stato moderato dal giornalista Giacomo Mojoli. Di particolare interesse l'intervento iniziale di Fabio Dadati, presidente di Lariofiere e imprenditore nel settore turistico: «Voi giovani - ha detto - fate bene a pretendere rispetto, chiedete sempre a chi vi assume di farvi un contratto giusto, che vi permetta di avere un fine settimana libero al mese e di vivere anche la vostra vita privata».

Dadati è convinto che i ragazzi abbiano ancora voglia di fare il lavoro di sala e di cucina, semplicemente non accettano condizioni troppo penalizzanti. «Chi vi dice che un tempo si lavorava sette giorni su sette per molte ore al giorno, semplicemente è rimasto legato a un mondo che non esiste più».

Mojoli è stato tra i fondatori dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. «Quando andammo dall'allora ministro a dire che volevamo fondare l'università - ha ricordato - ci chiese a cosa potesse servire l'università per tagliare il salame. Abbiamo dovuto spiegare che il mondo del cibo e della ristorazione non si può ridurre a questo, che servono moltissime competenze diverse».

La sfida dell'Università di Pollenzo è proprio questa. «Il nostro è un ateneo multidisciplinare - ha spiegato il professore Paolo Corvo - che si pone l'obiettivo di studiare il cibo sotto diversi punti di vista: chimica, biologia e scienze naturali vanno di pari passo con la sociologia, la filosofia e la storia. Oggi il consumatore è sempre più potente ed esigente, non ammette sbagli quando va al ristorante o in vacanza: ecco perché gli operatori di settore hanno una grandissima responsabilità».

Oggi la passione non basta più. «Per lavorare in questo campo serve grandissima professionalità, bisogna avere competenze trasversali e saper comunicare molto bene con il cliente. Non ascoltate chi dice che il lavoro nella ristorazione o nel turismo è meno importante di altri, ha la stessa dignità di un architetto o un ingegnere. Soprattutto in un paese come l'Italia».

Tra gli enti formativi d'eccellenza c'è Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno diretta da Andrea Sinigaglia. «In questa fase - ha detto il direttore ai ragazzi - anche noi operatori siamo disorientati dai tanti cambiamenti in atto, non esistono ricette definitive per aiutarvi a scegliere la vostra strada. Vi dico questo: cercate dei maestri. Ci sono tanti insegnanti nelle scuole alberghiere che mettono il cuore in quello che fanno, andate da loro e chiedete di aiutarvi a fare la scelta migliore».

Il secondo consiglio è «scegliere sempre una scuola per la vostra formazione, non un corso. Una scuola come luogo strutturato, con una filosofia di fondo basata sull'attenzione alla persona: l'investimento sulla vostra educazione è fondamentale. Per emergere dalla mediocrità bisogna faticare, in questo come in tutti i campi».

Il percorso

Per Marta Cotarella, direttrice della scuola di alta formazione Intrecci di Castiglione in Teverina, «saper accogliere per alcuni è un talento innato, per altri è qualcosa che si può imparare con percorsi formativi ad hoc. Intrecci è nata con questa idea: offrire un percorso che vi permetta di crescere a livello personale, di mettere in moto le idee».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
8 marzo 2023

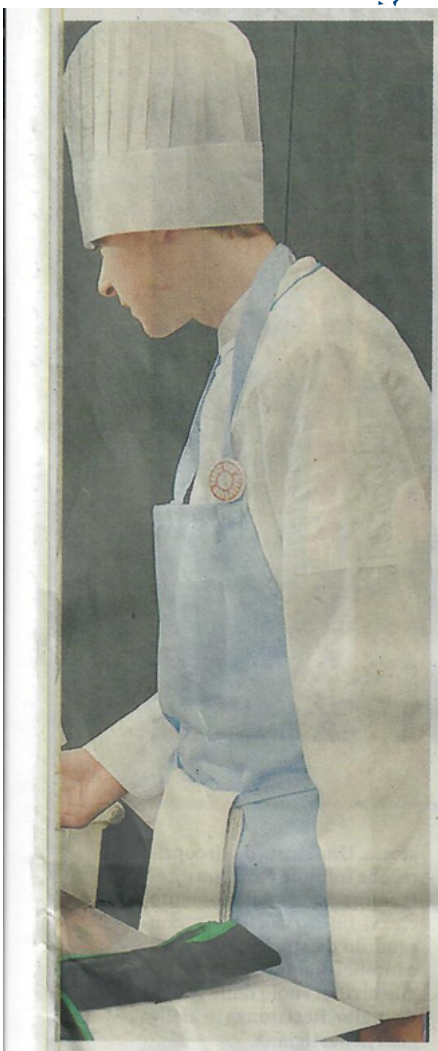
CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

Tra i protagonisti gli studenti delle scuole professionali del territorio lariano

Gli stellati del territorio e la masterclass di Elli

Questa mattina alle 10 nell'Arena Centrale è prevista la presentazione del Gruppo Confcommercio Como – Fipe "Le stelle del lago di Como". Giovanni Ciceri, presidente Confcommercio – FIPE Como, dialoga con gli chef Mauro Elli del ristorante Cantuccio, Albavilla, Davide Caranchini del Materia, Cernobbio, Andrea Casali del Kitchen, Como, Davide Marzullo del Trattoria Contemporanea, Lomazzo, e Bernard Fournier del Da Candida, Campione d'Italia. A seguire, sempre nell'Arena Centrale, masterclass di Mauro Elli e alle 11.30 incontro "Economicamente Sostenibile" con Francesca Maggioni, Osteria L'Abbiccì, Seregno, con la preparazione di cocktail a base di Caffè. Nel pomeriggio alle 14 nell'Arena Centrale mastercalss di Vasiliki Pierrakea del ristorante Vasiliki Kouzina, Milano.

Alle 15 in Sala Porro presentazione del percorso post diploma di Enogastronomia europea. A seguire allo spazio Forum del padiglione C "Ristorexpo Young Cup 2023" con la premiazione dei concorsi e il conferimento dei premi: "I benemeriti dell'enogastronomia del territorio" ad Alberto Schieppati, giornalista, "La passione per la plonge" e le menzioni speciali ai ristoranti Il Grillo di Capiago Intimiano e Il Giardino di Erba.



I relatori al convegno sull'alta formazione: da sinistra Marta Cotarella, Fabio Dadati, Paolo Corvo, Andrea Sinigaglia e Giacomo Mojoli

L'evento del Fuori Salone all'Osteria Langolo dei Gaudiosi

In Sala Porro il convegno sull'alta formazione

Il caffè made in Valtellina Miscele, capsule e grani

Buona l'affluenza in fiera, molti i curiosi ma tra loro anche numerosi operatori della ristorazione.

Lo stand di Ideal Gusto Caffè, torrefazione della Valtellina, ha già attratto alcuni baristi e raccolto contatti business interessanti.

L'attività iniziata nel 1974 come piccola realtà artigiana locale è cresciuta nel tempo, ora fa capo a una società con una decina di dipendenti e i clienti dalla provincia di Sondrio si sono estesi ai bar delle province di Como, Lecco, Varese, fino a Monza e Milano.

Il caffè crudo arriva a Genova dal Sud America e anche, in parte, dall'Africa.

Scelto e acquistato in genere nella prima metà dell'anno perché in quel momento è migliore, la selezione viene fatta con attenzione alla qualità e uno sguardo anche all'andamento in borsa perché il caffè è una materia prima quotata.

Per trovare la miscela perfetta per il mercato ci vogliono un po' di mestiere e cinquant'anni di esperienza.

L'azienda valtellinese è orientata ai privati con miscele per la moka e capsule per l'espresso in casa, ai baristi per le diverse miscele proposte ma anche per la linea bar e le attrezzature in comodato d'uso, infine alle aziende per un servizio di produzione in conto terzi di caffè in grani. **M. Gis.**

Rassegna stampa
8 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

L'incontro con Sorbillo «Nei vicoli la vera pizza»

Il focus. Il contributo del grande pizzaiolo napoletano «La pasta è come una tela per le eccellenze italiane»

ERBA
MARIA GRAZIA GISPI

«La vera pizza napoletana è quella dei vicoli poveri, cioè più grande, generosa e accessibile a tutti» nell'idea di pizza di Gino Sorbillo, chef pizzaiolo di fama internazionale, c'è tutto il riscatto di una città. Il suo lavoro è stato portare l'eccellenza di un piatto semplice e quindi geniale nel cuore del centro storico di Napoli e da lì conquistare il mondo eppure restare in quelle strade, portare convivialità, lavoro, costanza.

«Ero un ragazzo come voi – ha detto ieri a RistorExpo rivolgendosi agli studenti venuti ad ascoltarlo – pulito, fiducioso, ottimista, anche un po' ingenuo. Avevo vent'anni e facevo la pizza in un locale vicino al quartiere Forcella dove predominava allora, e anche un po' oggi, l'illegalità. Chiudevamo alle 10 di sera e facevamo 20, 30 pizze al giorno però lavoravo guardando non solo al mio locale, ma anche a chi c'era attorno e sempre con le spalle dritte – un modo discreto che dice tanto su come si può gestire un'attività – in un contesto ormai abbandonato da Dio dove prevalevano violenza, droga e cattive notizie. Da lì è nato tutto, non ho mai abbassato la guardia e siamo cresciuti insieme, io e il quartiere, attraverso il lavoro verso la normalità» e ancora oggi usa la sua notorietà di figlio d'arte di pizzaioli storici e a sua volta imprenditore nel mondo con ristoranti a New York, Miami, Tokyo per accendere i riflettori nelle zone che preferiscono l'ombra.

L'appuntamento di ieri pomeriggio ha concluso il ciclo di focus sulla pizza che hanno visto succedersi a Lariofiere i massimi esperti del piatto italiano per eccellenza: prima Cornacchia e Ciro Casale e poi Diego Vitagliano e Roberta Garibaldi e infine ieri il maestro Gino Sorbillo in dialogo con Luca Picchi, barman e figura di riferimento nel panorama del bartending italiano, oltre ad essere il massimo esperto di Negroni.

Gino Sorbillo ieri a Lariofiere

Tutti i focus sono stati condotti da Tinto, alias Nicola Prudente, conduttore tv che da aprile sarà su Rai 2 con il suo prossimo programma "Pizza doc" dedicato a quello che sostiene essere «l'alimento più consumato al mondo».

Ora la pizza è una moda e una bandiera, tavolozza bianca sulla quale ogni cuoco può esprimere il suo talento ed è anche assurta nel gotha dell'alta cucina se la Settimana della cucina italiana nel mondo dello scorso novembre ha scelto proprio la pizza come piatto simbolo.

«La pizza, non dimentichiamolo, è la base su cui vanno innanzitutto le eccellenze italiane – ha osservato Tinto - altrove magari sono particolarmente bravi con i marchi e le catene, noi abbiamo dei pizzaioli artisti, che usano la pasta come una tela su cui dipingere. E poi le variabili sono tante: napoletana, ovviamente, ma anche "al padellino", "pizza focaccia", romana... senza contare le forme ibride. In effetti sarebbe più corretto parlare di pizze, al plurale».

«Proprio così – ha convenuto Sorbillo – ci sono tanti modi, inutile erigere barricate sulle diverse interpretazioni della pizza. Anzi, c'è ancora spazio per inventare e sperimentare perché la pizza si presta bene ad essere un alimento versatile – ha detto sempre guardando ai giovani – nel rispetto della semplicità e autenticità degli ingredienti».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Rassegna stampa
8 marzo 2023

CONFCOMMERCIO
LECCO
Presenti, futuro

LA MASTERCLASS

Grasso di trota e rabarbaro per spaghetti d'autore

Chef nell'agriturismo Contrada Bricconi in Val Seriana, Michele Lazzarini ha tenuto ieri la Masterclass nell'Arena Centrale di Lariofiere: ha preparato e servito una salsa di rabarbaro e grasso di trota con la quale ha mantecato un piatto di spaghetti.

Per nove anni è stato sous chef di Norbert Niederkofler al Rosa Alpina di San Cassiano. Un'esperienza che lo ha formato per l'eccellenza. Dopo una serie di esperienze in Europa, Michele ha deciso di ritornare e percorrere la strada del cambiamento: così nasce il sogno di sviluppare un progetto di ri-

storazione a Contrada Bricconi, una bella realtà agrituristica a Oltressenda Alta, un comune della Valzurio, angolo poco conosciuto dell'Alta Val Seriana. Il nuovo locale può essere definito un fine dining di montagna, vista la bravura del giovane chef e la precisione dei piatti. Tra le particolarità della sua cucina, il recupero di cibi quasi dimenticati come le rane o le trote.

In particolare da poco è stato avviato un orto che permette una produzione locale di prodotti utilizzati poi in cucina. Un equilibrato ritorno all'economia del cibo locale e autentico dove nulla si spreca.

Viaggio nella cucina greca I segreti dell'Hortopita

La dimostrazione
Oggi l'intervento della ristoratrice Vasiliki Pierrakea con lo chef Thomas Pappas

A RistorExpo arriva l'alta cucina greca, e oggi pomeriggio alle 14 Vasiliki Pierrakea, insieme allo chef Thomas Pappas, dimostreranno come si prepara la Hortopita, una torta salata fatta con spinaci, erbe selvatiche del Peloponneso e feta di Sparta. Vasiliki è titolare del ristorante Vasiliki Kouzina a Milano, dove lavora anche Thomas Pappas, e permette di incontrare la vera cucina ellenica fuori dal territorio ellenico.

«Sono arrivata in Italia 18 anni fa per studiare alla Bocconi - racconta - Mio padre era capitano di nave e anch'io ho un animo vagabondo. Mi sono laureata, ho fatto ricerca e ho lavorato in altro ambito fino al 2012, quando ho iniziato a ritrovare le mie radici facendo delle traduzioni». Vasiliki non è figlia ma nipote d'arte: il nonno aveva una taverna ben conosciuta sul Peloponneso e la nonna era una cuoca. «Sicuramente ho ereditato da loro la passione per la gastronomia ed è quello che mi ha spinto al grande cambiamento, iniziando con il catering e poi aprendo il ristorante nel 2016».

Vasiliki Pierrakea

Il nome stesso del ristorante, oltre a coincidere con il suo nome proprio, deriva dalla definizione delle linee delle chiese ortodosse: poche, essenziali, pulite. «La cucina greca è esattamente così - spiega - Deriva dalla povertà ed è semplice, dal sapore diretto. La cucina greca come l'anima greca: non si definisce, e quando viene definita, è limitata. Ero stanca della rappresentazione stereotipata della cucina e della cultura ellenica e volevo proporla nella sua versione autentica, quella vicina al mio cuore».

Il piatto che ha scelto di presentare oggi sarà semplice e autenticamente ellenico: «se la Grecia fosse un piatto, sarebbe sicuramente una torta salata, che cambia costantemente aspetto e gusto». Dagli anni 30-40 del novecento si è diffusa l'abitudine di prepararle e ne esistono moltissime varianti. Quasi tutte contengono erbe selvatiche, che si raccolgono facilmente sulle montagne e conferiscono ai piatti un sapore unico. «Assomiglia al tarassaco», dice la cuoca. Racconterà innanzi tutto com'è fatta la cucina greca e quali sono le principali tecniche utilizzate. Su tutte, colpisce l'attenzione alla marinatura, che «richiede tempo reale e mentale, è per chi sa aspettare, chi sa rispettare la lenta sofferenza della creazione».

Tutti gli ingredienti che utilizzano al ristorante provengono dalla Grecia. La feta che sarà utilizzata anche nella preparazione di oggi in particolare è prodotta da Nikos Memmos, un casaro di Sparta che ha sperimentato nuovi metodi di produzione artigianale del formaggio riscontrando successo internazionale. **F. Man.**

Quattro ristoranti alleati «Legame con il territorio»

I valori
I titolari sono uniti dalla condivisione del manifesto di Slow Food

«C'è lo zafferano della Collina d'Oro di Faloppio per la cialda e la pecora brianzola di Cascina Bellesina di Missaglia per la tartare e ancora il missoltino del Lario pescato a Bellagio servito con maionese all'aglio orsino che raccogliamo nel bosco» poesia trasformata in ricette da Massimo Croci, chef del Crotto del Sergente di Como che fa parte dei fantastici quattro ristoranti dell'Alleanza dei cuochi di Slow Food Como insieme a Crotto del Murnee, l'Osteria La Lanterna e La Cava dei Sapori.

Sono stati presenti a RistorExpo nello Spazio Confcommercio-Fipe Como per raccontare il patto con i produttori locali e promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e salvare la biodiversità, come Slow Food da sempre insegna, maestri nell'arte antica della sostenibilità, da prima che fosse moda.

I ristoranti che si "alleano" si impegnano a utilizzare con continuità i prodotti degli agricoltori, allevatori, pescatori, casari, piccoli artigiani delle terre che li circondano. «Ci vuole una passione estrema – continua Massimo Croci - sono tanti piccoli produttori che si deve avere il tempo e la passione di ricercare, rispettando tempi e ritmi di produzioni artigianali. Poi tutta questa storia la si racconta nel piatto e al cliente che rimane affascinato perché ci sono realtà eccellenti nel territorio che non conosce. Si crea una sinergia bellissima ed è una soddisfazione andare da un produttore e sentirsi dire "sai, c'è stato qui un tuo cliente"».

«Non conta la tipologia di cucina, conta il legame con i produttori locali e la continuità nel tempo – spiega Antonio Moglia, presidente della Condotta di Slow Food Como – i cuochi dell'Alleanza non si fermano alla ristorazione, ma vanno nelle scuole, spiegano i valori di Slow Food». **M. Gis.**

L'incontro promosso da Slow Food Como