

I pasticcieri battono Masterchef Boom di iscrizioni al professionale

La sorpresa al Cfp di via Bellinzona, è il sorpasso dell'arte dolce sugli chef. Il direttore Peyerelli: «Le preiscrizioni sono 70, ma c'è posto soltanto per 25»



Luminarie in centro storico

SERGIO BACCILIERI

Il boss delle torte batte Masterchef, a Como tutti vogliono diventare pasticceri.

Boom di iscrizioni ai corsi di pasticceria, la moda del cake design fa proseliti in città e per la prima volta ai fornelli batte i colleghi cuochi. In tv fino allo scorso anno gli show più seguiti erano "La prova del cuoco" o "Masterchef"

Ora spopolano trasmissioni incentrate sui dolci, ricette zuccherose sbarcate in Italia dall'America. "Le torte di Renato", "Il re del cioccolato", oppure "Bake off Italia" con **Benedetta Parodi**, proprio la firma di "Cotto e mangiato". E ancora la famiglia Valastro, di origine siciliana, che nel New Jersey è la protagonista di un reality, la loro pasticceria realizza torte a dieci piani con fantasiose forme, castelli e cattedrali di panna montana. Succede così che al Cfp di Monteolimpino le prescrizioni per il corso di pasticceria sono arrivate a quota 70, peccato la scuola possa ospitare un numero massimo di 25 alunni.

La tv detta la moda

Il direttore del Cfp **Silvio Peverelli** spiega: «Negli ultimi anni i mass-media hanno fatto aumentare esponenzialmente le iscrizioni dei novelli cuochi.

«Ora si stanno stabilizzando, sono 55 per 50 banchi a disposizione. Ma quest'anno, anche grazie alla tv, le richieste per il primo anno nel corso di pasticceria sono 70. Stiamo facendo di tutto per ottenere un'altra classe, per poter accogliere almeno

50 domande».

Nel 2012 volevano diventare pasticceri in 30, le domande quindi sono più che raddoppiate. Le preiscrizioni non sono vincolanti, fanno però capire quanto la tv in Italia sia uno strumento potente.

«Oggi il 90% trova lavoro»

Il Cfp durante l'open day ha ricevuto 227 richieste, 55 per la cucina, 70 in pasticceria, 30 in sala bar e 36 per l'estetica per 25 posti rispettivi, altre 36 per acconciatura, in leggero calo.

Nonostante l'evidente successo della scuola Peverelli ha un timore: «Siamo sempre riusciti ad avere tassi di occupazione in uscita molto elevati, tra l'85 e il 90% nei primi sei mesi. Non credo il tessuto produttivo del settore pasticceria di Como possa occupare un numero così alto di studenti nel lungo

periodo. Si tratta di piccole attività, con due o tre dipendenti, a meno che tutti in futuro aprano la propria pasticceria». Magari fare fortuna in giro per il mondo preparando squisiti dol-

La dirigenza scolastica e la scuola in materia di orientamento sono deboli contro la tv. Il dirigente scolastico provinciale **Claudio Merletti** ragiona:

«Possiamo poco o nulla contro la tv. Ma sull'orientamento lavoriamo tanto, dalla fiera Young ai tavoli associativi, portiamo insegnanti e alunni nelle aziende. La nostra informazione è diventata quasi contro-informazione rispetto a quella della tv». Non ci resta che imbastire un reality sul settore tessile o chimico. ■



Sacrificio e passione

Il pasticciere

Milo Casati del "Luisita" «Non è facile come in tv»

«Vogliono fare tutti il pasticcere, ma forse non tutti i giovani sanno che per farlo occorre svegliarsi tutti i giorni alle 5,30 e lavorare fino alle 22»

alle cinque e mezza del mattino». Parole di Milo Casati, il titolare della gelateria pasticceria Luisita di Como. «È un lavoro bellissimo che consiglio» dice ancora Casati «Chi lavora con me lo fa da anni con passione. Magli studenti sappiano che ogni mattina prima dell'alba bisogna preparare brioches e pasticcini, tirare la sfoglia, è faticoso e non funziona come in tv».

Eppure il boom di iscrizioni ai corsi di pasticceria è tale che il Cfp dovrà scremare le domande con un percorso di orientamento con alunni e famiglie, somministrando test per scegliere i candidati più motivati.

Casati così ragiona: «Io credo ci voglia passione. Bisogna essere da subito molto convinti e motivati, serve capire che vita prospetta questo lavoro. Ricordo un collega ristoratore che aveva accolto per lo stage un ragazzino come panificatore. Era entusiasta: fanno da soli dolci e torte. Malaviamo ancora bene, tasse e spese permettendo, specialmente a Natale». Zuccotti e meringate, oggi da Luisita il dolce più venduto è la veneziana, la glassa alla mandorla e la granella di zucchero fa gola ai comaschi. •S.BAC.

La Città dei balocchi si appresta a vivere il quarto fine settimana di animazioni e aggiungere nuovi appuntamenti a quelli fissi, che sono mercatino tipico, la mostra di presepi e la pista del ghiaccio.

Un esempio sono i laboratori manuali al Broletto, sabato al 15, per introdurre bambini e ragazzi nel mondo del fare con mani e portarli a scoprire la tradizione artigianale-artistica delle aziende artefici delle ecellenze made in Italy. Il tutto per aprire ai giovanissimi una finestra su un mondo che potranno orientarsi nel loro domani. saranno un artigiano con un tono d'epoca che spiega l'antica arte della lavorazione del legno, un artista che presenta le sue opere da collezione e un irprenditore del settore. Tornerà anche il laboratorio del Palio di Baradello con la presenza di guranti. E alle 18, sempre al Broletto, spazio anche alla magia con Valery.

La domenica 22 sarà dedicata anche allo sport, con il trofeo podistico Città dei balocchi (partenza alle 7.30 dallo stad Sinigaglia, info 031/268989), collaborazione con il Gruppo podistico camminatori Sant'Anna e la Fiasp (la Federazione c promuovere gli sport non competitivi). Infine grazie alla disponibilità della "Combattente" porte aperte alla bocciofila di Balestra, dalle 14.30. In www.cittadeibalocchi.it. ■ G.B.