

I pasticceri battono Masterchef Boom di iscrizioni al professionale

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

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 preiscrizioni 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 dolci. Le armi a disposizione della 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. ■

«Il settore pasticceria di Como non può dare lavoro a tutti»



Sacrificio e passione

1. Alcuni cuochi del centro professionale di via Bellinzona premiati 2. Milo Casati, pasticcere della pasticceria Luisita

Il pasticcere

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 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:

peccato non sapesse che per fare il pane bisogna svegliarsi alle 5 del mattino». Dall'alba fino alla sera, non sempre i pasticceri possono rincasare presto, se come a Natale le richieste sono tante si stacca anche alle 19. Le richieste per stage e tirocini stanno aumentando anche da Luisita. Quanto agli affari spiega ancora Casati: «Non mancano. Però oggi rispetto al passato, tra corsi e tv, sono molti di più quelli che si inventano a casa pasticceri e fanno da soli dolci e torte. Ma lavoriamo 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 mandorle e la granella di zucchero fa gola ai comaschi. ■ S.BAC.



Le luminarie in centro storico

Oggi dalla magia ai laboratori Appuntamento con "I Balocchi"

La Città dei balocchi si presta a vivere il quarto fine settimana di animazioni e aggiungere nuovi appuntamenti a quelli fissi, che sono mercatino tipico, la mostra di prese 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 eccellenze made in Italy. Il tutto per aprire ai giovanissimi una finestra su un mondo che potrà orientarli nel loro domani. «Saranno un artigiano con un tono d'epoca che spiega l'antico arte della lavorazione del legno un artista che presenta le sue opere da collezione e un imprenditore del settore. Torneranno anche al laboratorio del Palio di Baradello con la presenza di guaranti. 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 stadio Sinigaglia, info 031/268989), collaborazione con il Gruppo podistico camminatori Sant'Anna e la Fiasp (la Federazione e promuovere gli sport non competitivi). Infine grazie alla disponibilità della "Combattente porte aperte alla bocciola di Balestra, dalle 14.30. In www.cittadeibalocchi.it. ■ G.B.