

Tutto Como

Al Cfp di Monte Olimpino

Due chef tornano a scuola «Ragazzi, usate il cuore»

A Como è sbarcata la grande cucina, e il merito è di tre ex allievi del Centro di Formazione Professionale di Monte Olimpino che sono tornati a scuola per presentare un menù d'eccellenza nell'ambito di una serata dedicata a "Tradizioni e tendenze".

Una serata dedicata al buon cibo, ma anche alla preparazione dei futuri grandi professionisti, di cui Artserse Pasqual, chef del Ristorante del Cambio di Torino, Alessandro Pesavento, capopartita dei dessert al ristorante Le Calandre di Padova e il maître Davide Alario sono l'esempio.

«L'evento si inserisce in un programma di formazione

per i nostri studenti - dice Silvio Peverelli, direttore della struttura - che hanno così l'opportunità di confrontarsi con chi li ha preceduti e di farsi un'idea di cosa li aspetta nel settore della ristorazione. È anche un modo per celebrare i nostri quarant'anni di attività mostrando i risultati dei nostri ragazzi».

Un settore in continuo cambiamento, quello della ristorazione, che offre grandi occasioni, ma che spesso è poco valorizzato.

«Come non è mai riuscita a dare lustro al suo territorio e al suo cibo - commenta Artserse Pasqual - Ed è un peccato. Mi auguro che un'occasione come questa spinga ad avere più coraggio, a crearsi un'identità for-

te, anche sfruttando i cibi della tradizione; da queste parti ci sono cibi poveri ma con un grandissimo potenziale. Basti pensare al nostro lavarello, cucinato semplicemente con burro e salvia e servito con insalata verde un po' amarognola. Per fare una buona cucina bisogna avere cuore».

Passione, voglia di fare, tanta umiltà e curiosità di guardarsi intorno e di imparare: questo hanno insegnato agli studenti i tre professionisti che hanno passato l'intera giornata in affiancamento ai ragazzi.

«Questo mestiere può dare grandi soddisfazioni - dice Alessandro Pesavento - ma va fatto con passione; per questo dico ai ragazzi di non iniziare nemmeno se non lo amano, perchè ri-

chiede dedizione. Se invece quello che vogliono fare è questo, allora l'importante è studiare, lavorare e parlare con la gente il più possibile. Conoscere la clientela permette di trovare quell'equilibrio tra tradizione e innovazione che è fondamentale per una buona riuscita».

Una ricetta per il successo, questa, condivisa anche da Artser-

se Pasqual: «Dopo la scuola ho avuto la fortuna di poter andare all'estero, Svezia e Francia soprattutto, ed è stato fondamentale. La cucina che propongo adesso è il risultato di tutte queste esperienze, senza però dimenticare l'importanza della genuinità e la semplicità del prodotto». SIMONA FACCHINI



Il maestro pasticcere Alessandro Pesavento (con gli occhiali) e lo chef Artserse Pasqual (con il grembiule) con i ragazzi del Cfp di via Bellinzona



"Lincoln" al Cinema Astra

OGGI E DOMANI

Lincoln di Spielberg al cinema Astra

Oggi alle 15.30 e alle 21, e domani alle 17 e alle 15.30, al cinema Astra di viale Giulio Cesare, verrà proiettato il film "Lincoln" di Steven Spielberg. Nell'ambito del ciclo "Questa è la coda 2013". Info 031 261234.

BIBLIOTECA

Le difficoltà dell'educazione

Questa sera alle 20.45, nel salone della biblioteca di piazzetta Lucati, si tiene l'incontro "Educare in situazioni critiche: capire e affrontare alcune problematiche in età evolutiva. I rischi delle nuove dipendenze: videogiochi, tecnologie e pubblicità". A cura di Laura Romano, pedagogo-