



Ex studenti ora chef di prestigio Speciale lezione all'Alberghiero

Monte Olimpino, a scuola con Artserse Pasqual

— COMO —

INCONTRO

Artserse Pasqual, che ha lavorato per Gualtiero Marchesi e diversi ristoranti stellati in Italia ed Europa, e Alessandro Pesavento sono passati dai laboratori del Centro di Formazione Professionale di Monte Olimpino alle cucine dei ristoranti stellati, due ex-studenti che ce l'hanno fatta e l'altra sera hanno voluto trasmettere la loro esperienza ai ragazzi della scuola



NON SEMPLICI LEZIONI di cucina ma insegnamenti di vita quelli che hanno dispensato Artserse Pasqual e Alessandro Pesavento, passati dai laboratori del Centro di Formazione Professionale di Monte Olimpino alle cucine dei ristoranti stellati, due ex-studenti che ce l'hanno fatta e lunedì hanno voluto trasmettere la loro esperienza ai ragazzi della scuola. «Mi sono diplomato nel 1989 — ricorda Artserse Pasqual che dopo aver iniziato la sua esperienza ai fornelli al Griso di Malgrate ha lavorato per Gualtiero Marchesi diversi ristoranti stellati in Italia e in Europa — ho un bellissimo ricordo di quel periodo, questa è una scuola molto valida e ho imparato qui le basi del mestiere». Una conoscenza che poi si è perfezionata collaborando con i grandi maestri, fino a diventare primo chef al Ristorante del Cambio di Torino, una vera e propria istituzione per i bon vivant, aperto dal 1757 e per secoli ritrovo delle personalità della cultura e della politica Sabauda, compreso il Conte di Cavour che l'aveva eletto a suo rifugio. «È un lavoro di grande responsabilità — spiega — la nostra è una cucina classica ma non manca lo spazio ad alcune rivisitazioni. Come ho spiegato ai ragazzi nel nostro lavoro non si smette mai d'imparare e bisogna avere l'umiltà di apprendere da chi ne sa più di noi. La capacità di uno chef è quella di saper interpretare e rendere al meglio un piatto. In tanti anni ho imparato che non esiste una cucina povera, spesso partendo da piatti molto semplici, patrimonio della tradizione di una terra o di una cultura, si possono ottenere dei gradi risultati». A lavorare gomito a gomito con i ragazzi del Cfp anche Alessandro Pesavento, capopartita dei dessert al ristorante Le Calandre di Padova. «Ai ragazzi ho consigliato di perfezionare le loro conoscenze qui, raggiungendo il diploma, per essere pronti poi a mettere a frutto le loro competenze senza aver paura di mettersi in discussione e magari cambiare Stato pur di poter lavorare con i grandi maestri — ha sottolineato — Malgrado l'immagine edulcorata trasmessa da reality o programmi televisivi il nostro è un mestiere duro. Spesso si è lontani da casa, capita di lavorare ore e ore senza pause, occorre avere l'umiltà d'imparare dagli altri e perfezionarsi continuamente. Malgrado tutto però, per chi ci sa mettere la passione, rimane il mestiere più bello del mondo».