

Confcommercio Como e CFP

CIRCOLARITÀ IN CUCINA

intervista completa su confcommerciodiComo.it

Abbiamo intervistato la dott.ssa **Antonella Colombo**, Direttore del Cfp di Como con cui è iniziata una proficua collaborazione per il progetto "Bread Beer Lago di Como".

Covid-19. Quanto ha impattato il Covid sulle attività del Cfp?

La pandemia ha trovato il Centro di Formazione e i suoi docenti inizialmente disorientati e confusi. Sono bastati però pochi giorni per organizzare subito la formazione a distanza. L'anello di collegamento tra la scuola e gli allievi sono state le ore di attività pratica di laboratorio in presenza grazie alle quali i ragazzi hanno continuato a lavorare e apprendere l'"arte del fare" nonostante mascherine, distanziamento, gel disinfettante e finestre spalancate.

Economia circolare e sostenibilità. Ritiene che sensibilizzare i ragazzi su questi temi possa essere utile per il loro futuro lavorativo?

Lo studio della cucina regionale italiana, che nel "riuso" ha la sua costante, impone ai nostri allievi di conoscere teorie e pratiche legate tradizionalmente alla "circularità in cucina". Il rispetto per l'ambiente e le buone pratiche di economia circolare si imparano quindi anche cucinando. Trasformare gli scarti in ingrediente prezioso per realizzare e ricreare meraviglie gastronomiche significa inoltre saper utilizzare tecniche nuove e alternative. Coniugare tradizione e innovazione presuppone una profonda conoscenza della materia prima, della stagionalità e dei metodi di cottura.

Che cosa vi ha spinto a collaborare al progetto "Bread Beer Lago di Como"?

Il progetto "Bread Beer Lago di Como" rappresenta un importante "laboratorio di sperimentazione" guidato dal nostro

Chef Massimiliano Tansini, che da anni collabora con il CFP della Provincia di Como e Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como. Partecipare ad un progetto ricco e articolato, individuarne gli obiettivi e condividerne i risultati con operatori del settore significa per i nostri allievi

della commessa, definizione dei prodotti in accompagnamento alla birra "Bread Beer Lago di Como", realizzazione e verifica dei risultati. A conclusione delle tre fasi e previa verifica da parte di una commissione di Chef stellati si procederà alla stesura del ricettario. Il punto di



testare le proprie capacità tecnico professionali, verificare la coerenza delle proposte culinarie con gli obiettivi del progetto oltre che partecipare direttamente alla crescita del territorio e contribuire al suo rilancio in un momento così complesso. Il progetto che coinvolge tutta la provincia non poteva che essere accolto con entusiasmo e sincero ringraziamento a Confcommercio di Como e al suo Direttore per aver pensato ai ragazzi del CFP per la realizzazione del ricettario che accompagnerà la "Bread Beer Lago di Como".

Come state pensando di articolare il percorso formativo per i ragazzi?

Il lavoro per la realizzazione del progetto verrà declinato in tre passaggi fondamentali: individuazione

partenza per il lavoro dei nostri ragazzi e dello Chef sarà la conoscenza delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Attraverso la selezione dei prodotti locali, maggiormente adatti ad essere utilizzati nella composizione della proposta culinaria, verranno identificate e realizzate ricette semplici nella preparazione e adatte ad esaltarne l'abbinamento con la birra. Sarà un'attività di "prova e riprova" utile a sviluppare nei nostri ragazzi la creatività, il lavoro di squadra e per obiettivi.

**SCOPRI IL PROGETTO
BREAD BEER LAGO DI COMO
NELLO SPECIALE A PAG. 12!**