Isforcoop - Varazze

Secondo appuntamento con il "Ristorante Didattico"

L'inusuale intenso freddo e il forte vento, di ieri martedì 17 gennaio 2017, che ha costretto a letto numerosi allievi e qualche docente, non ha impedito al Centro di Formazione Turistico Alberghiero "*Isforcoop*" di Varazze di rispettare il programma previsto dal progetto inaugurato lo scorso 13 dicembre, denominato "*Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina*".

Lodevole iniziativa approdata alla scuola varazzina dopo i positivi riscontri ottenuti in altre nazioni e ormai da diversi anni anche in Italia, che coinvolge gli allievi della scuola di formazione, seguiti dai loro insegnanti e, a rotazione, dal maître e dallo chef di un noto ristorante del territorio, per realizzare tutti insieme quello che è un menù tipico del proprio locale.

La lussuosa serata dell'inaugurazione, con tante personalità delle istituzioni e delle scuole di formazione provenienti da varie località della Liguria, come abbiamo avuto modo di raccontare nel ***relativo articolo*** con tanto di immagini e versione in pdf scaricabile, è stata unica e per taluni aspetti irripetibile.

Quella di ieri sera, sicuramente più sobria, noi che eravamo presenti nell'accogliente sala, con i tavoli allestiti con cura fin nei minimi particolari, grazie ai consigli e supervisione di ***Giovanna Tarenzi***, maître del Ristorante S. Caterina, oltre che per i gustosi aperitivi preparati su indicazione di ***Giuseppe Polverini***, Capo barman AIBES del Bar Enoteca Rossi di Varazze, e l'ottimo menù studiato dal pluridecorato chef ***Renato Grasso***, titolare del Ristorante S. Caterina, un Maestro dell'arte culinaria che può vantare di aver cucinato per due Papi, *Benedetto XVI* e *Francesco*, diligentemente preparato dal figlio ***Gianluca*** e dai ragazzi di cucina, servito con maestria dagli allievi camerieri, sarà ricordata per il clima cordiale e sereno da subito instauratosi, che ha coinvolto anche gli ospiti d'onore della serata, il Dr. ***Giovanni Signer***, Questore di Savona e la D.ssa ***Liliana Molin Pradel***, Marketing & Sales del porto turistico Marina di Varazze.

Nel precedente articolo sull'inaugurazione del progetto, prima segnalato, abbiamo pubblicato le dichiarazioni a suo tempo rilasciate da ***Isabella Bianchi*** - responsabile dell'Istituto - con le quali ha spiegato motivazioni e finalità del progetto. Ieri sera ci ha fornito ulteriori chiarimenti:

«*La possibilità di svolgere questa attività di somministrazione cibi e bevande all'interno di un istituto alberghiero è contemplata dalla legge, in particolare dal decreto ministeriale 44/2001 art 21, che prevede la possibilità alle Istituzioni scolastiche di vendere beni e servizi quale prodotto delle esercitazioni. La norma, inoltre, contempla che questa attività abbia una contabilità separata e gli utili, coperte le spese, siano investiti esclusivamente nel miglioramento dell'istituzione scolastica*.»

Lo scopo, infatti, è quello di realizzare un ristorante all'interno dell'istituto per un periodo limitato, dove tutto è organizzato e seguito dagli studenti: la composizione dei menu, gli ordini delle materie prime, le prenotazioni, la preparazione dei piatti in cucina, il servizio in sala e il controllo dei costi. Un impegno, questo, che insieme alle lezioni teoriche, pratiche e al tirocinio, fornisce un ulteriore arricchimento dell'apprendimento professionale. I Formatori affiancano, osservano, accompagnano e valutano tutto il processo fino all'emissione della fattura o ricevuta fiscale.

La classica *ciliegina* sull'iniziativa promossa dalla scuola di formazione varazzina è certamente il coinvolgimento dei locali operatori del settore. A tale proposito, ecco le dichiarazioni di quelli coinvolti in questa seconda serata, a titolo completamente gratuito e di ***Liliana Molin Pradel***, Marketing & Sales della Marina di Varazze.

***Renato Grasso*, Maestro chef, coadiuvato dal figlio *Gianluca* e dalla nuora e maître *Giovanna Tarenzi*, del Ristorante S. Caterina di Varazze, Via S. Domenico.**

«Questo progetto è assolutamente interessante e da sponsorizzare per la valenza altamente formativa che offre e, soprattutto, per la varietà e il continuo alternarsi dei professionisti che di volta in volta potranno entrare in contatto con i ragazzi dell'istituto. Trovo che questo sviluppi una caratteristica necessaria quanto le effettive competenze: il "*problem solving*" (risoluzione dei problemi). Sarà un grosso vantaggio per i nostri ragazzi essere fin da subito in grado di adattarsi alle varie situazioni.
Insieme ai miei famigliari e collaboratori, voglio fare un grosso complimento alla Direttrice, al Maitre, al Barman e allo Chef della scuola di formazione, per i miglioramenti ottenuti in breve tempo, grazie alla passione e competenza impiegati nello svolgere il loro lavoro. E cosa dire delle ragazze e ragazzi con i quali è stato un enorme piacere entrare in contatto …, sono stati magnifici, attenti, rispettosi e ubbidienti. Un impegno e una proficua collaborazione che mi hanno dato una sferzata di gioventù.

La serata è stata un vero successo e la lunga chiacchierata finale, fatta con i colleghi della scuola, compreso alcuni ragazzi, quelli che si sono potuti fermare fino a tarda ora, davanti a un buon bicchiere di vino e un panino con la mortadella, lo conferma e la dice lunga sulla bontà di questa iniziativa.
Ultimo baluardo varazzino della preparazione professionale, il Centro di Formazione Turistico Alberghiero "*Isforcoop*" va aiutato e tutelato in ogni modo: chi collaborando al progetto e chi aderendo alle serate del Ristorante Didattico. Sarà in ogni caso un occasione di crescita collettiva.
Un'esperienza positiva che io e i miei collaboratori siamo pronti a ripetere, non appena sarà valutato possibile dalla scuola.»

***Giuseppe Polverini*, Capo barman AIBES del Bar Enoteca Rossi di Varazze, Via Cesare Battisti.**

«Sono molto soddisfatto di essere qui, con colleghi esperti, per cercare di trasmettere le nostre competenze a ragazzi che, avendo scelto di frequentare i corsi di "*Isforcoop*", "un'Agenzia di formazione attiva sul territorio ligure a partire dai primi anni ottanta", hanno voglia di imparare bene un mestiere e così poter aspirare ad inserirsi nel mondo del lavoro entrando dalla porta principale. L'interesse dimostrato dai ragazzi, che hanno posto numerose ed appropriate domande sul lavoro che svolgo nel locale di famiglia (il Bar Enoteca Rossi di Varazze) e sulle esperienze fatte come capo barman AIBES, sono state per me una piacevole conferma della professionalità dei colleghi che insegnano nella scuola di formazione varazzina. L'impegno convinto, serio e costante porta sempre dei buoni risultati!
Concludo questa mia breve considerazione, sull'esperienza appena vissuta, dichiarandomi veramente contento di avere aderito all'iniziativa e ringrazio i responsabili "*Isforcoop*" di avermi invitato, perché ritengo, oggi ancor più di ieri, che il progetto "*Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina*", gestito dagli allievi dell'Istituto seguiti dagli insegnanti della scuola e, a rotazione, dal maître e dallo chef di un noto ristorante del territorio, sia molto importante per una località turistica come Varazze. Ben vengano iniziative del genere che vanno agevolate e sostenute da tutta la comunità e dalle Istituzioni.»

***Liliana Molin Pradel*, Marketing & Sales del porto turistico Marina di Varazze.**

«Ritengo che l'iniziativa promossa dalla Dr.ssa Bianchi avrà successo perché non offre solamente ai ragazzi delle interessanti opportunità, ma lo fa' in maniera assolutamente stimolante. Il coinvolgimento di chef e maître presenti sul territorio, l'invito a salire in cattedra, a rimettersi in gioco e confrontarsi con i giovani dando loro la possibilità di "rubare" i trucchi del mestiere, completa quanto un corso di formazione può offrire.
Tra quei tavoli apparecchiati con la cura del dettaglio si intravedono le tecniche apprese durante le lezioni. I messaggi, quasi impercettibili, inviati con minimi flessioni delle sopracciglia da coloro la cui esperienza fa' prevedere la minima sbavatura o, semplicemente, quali segni di approvazione, ricordano che mentre noi siamo comodamente seduti in una sala da pranzo si muovono intorno a noi ragazzi che vedono in quello stesso spazio una classe d'esame.
La cucina era ottima ed il servizio, arricchito con la spontaneità ed il sorriso degli allevi, non era certo di livello inferiore!
Sono infine contenta che anche alcuni degli chef della nostra Marina saranno coinvolti nell'iniziativa. E' un buon inizio per provare a sviluppare qualcosa insieme. Concludo augurando a quanti a vario titolo coinvolti nel progetto buon lavoro e ringrazio ancora per la bella esperienza.»

Prossimi appuntamenti con il "Ristorante Didattico": 31 Gennaio, 28 Febbraio, 14 e 28 Marzo, 11 e 18 Aprile, 9 e 23 Maggio.

Elenco dei sostenitori e collaboratori del "Ristorante Didattico": Ristorante Terracqua di Varazze, Ambrogio Fazio capo barman AIBES Bar Mario's di Varazze, Ristorante Santa Caterina di Varazze, Associazione Albergatori di Varazze, Ristorante Pesce Pazzo di Varazze, Ristorante Boma di Varazze, Ristorante Ad Navalia di Varazze, Bar Rossi di Varazze, Hotel Savoy di Varazze, Osteria Garbasso di Varazze, Ristorante Hotel Villa Delibera di Varazze, Ristorante Konnubio di Arenzano, Ristorante Torre di Celle Ligure, Associazione Albergatori di Varazze, Unione Provinciale Albergatori Savona, Federazione Italiana Cuochi, Associazione Cuochi Savona, Unione Regionale Cuochi Liguri, Associazione Italiana Barman e Sostenitori Sezione Sanremo, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori Varazze.