Isforcoop – Varazze

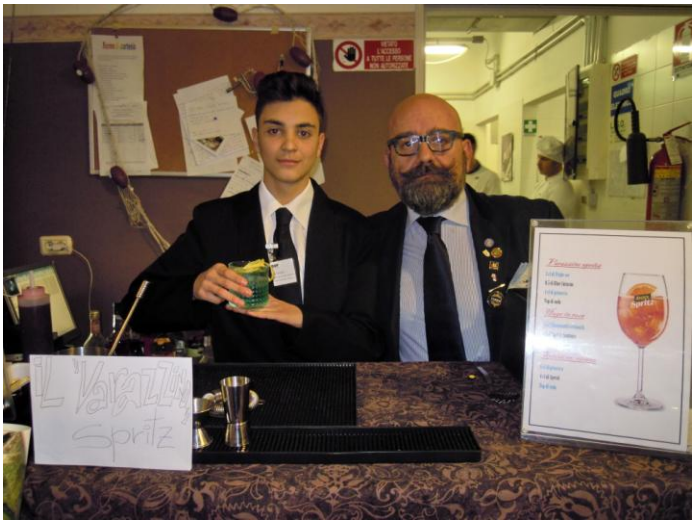
Quinto appuntamento - Continua con crescente successo l'esperimento del "*Ristorante Didattico*"

Martedì 14 marzo 2017 a Varazze, presso il Centro di Formazione Turistico Alberghiero "*Isforcoop*" di via Bonfante, si è tenuta la quinta lezione pratica del progetto denominato "*Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina*": un'importante iniziativa didattica inaugurata lo scorso 13 dicembre, "*che si propone di offrire agli alunni un'opportunità formativa il più possibile vicina alla realtà di una moderna azienda del settore*".

Il menù, fatto preparare agli allievi della scuola, è stato deciso dagli insegnanti della scuola in accordo con lo chef *Stefano Durante*, del Ristorante Konnubio, via Francia n. 24, Arenzano (GE), invitato a coordinare il lavoro di cucina per questa particolare serata.

In sala, insieme agli insegnanti della scuola, *Matteo Scarso*, maître del Ristorante Konnubio, ha messo a disposizione degli allievi la propria esperienza lavorativa.

Gli aperitivi serviti sono stati scelti in accordo con *Ambrogio Fazio*, Capo Barman del Marios Caffe' di Varazze, P.za Beato Jacopo, ospite attivo della serata.



I vini in abbinamento alle portate sono stati decisi insieme ad *Alessandro Pellegrin*, di Quiliano, sommelier della FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, delegazione di Varazze, anch'essi ospiti attivi della serata didattica con *Donatella Ribaudo* che a fine serata ha dichiarato:

«*L'evento "La classe in cucina" tenutosi a Varazze il 14 marzo 2017 nella location del Centro di Formazione Turistico Alberghiera "Isforcoop" ha replicato il successo dello scorso 28 Febbraio. Gli allievi della scuola e i loro formatori, in collaborazione con il ristorante Konnubio di Arenzano e la FISAR Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori di Varazze hanno conquistato la vista, l'olfatto e il gusto di tutti i commensali: dall'aperitivo al dolce in un continuo crescendo di sensazioni ed emozioni. Grazie per la splendida serata e alla prossima.*»

Il menu:

Apetizer: Raviolo fritto ripieno di baccalà, patate e pesto su crema di ceci.
Antipasto: Filetto di sgombro arrosto su tartare di melanzane con capperi e fonduta di pomodori confit.
Primo: Gnocchi di patate rosse in crosta di pane su ragù di gallinella e funghi porcini.
Secondo: Medaglione di pescatrice spadellato alle erbe servito con salsa bernese e carciofi stufati.
Dolce: Semifreddo al cocco con ganache al gianduia.
Vini Abbinati: Prosecco Bortolomiol Bandarossa, Roero Arneis, Garôco moscato passito.
Aperitivo: Varazzino spritz, Hugo in rosa, spritz veneziano.

A questo quinto appuntamento con il "*Ristorante Didattico*", oltre a note personalità del mondo della ristorazione e delle scuole di formazione, sono intervenuti: *Gianluigi Granero*, Presidente Regionale Legacoop Liguria, *Donatella Ribaudo*, in rappresentanza della FISAR Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori di Varazze, *Delio Aonzo* con la figlia *Eleonora*, del locale studio dentistico, lo chef *Lucio* e la Maître *Antonella*, del Ristorante Terracqua di Varazze, reduci dalla recente esperienza fatta con la preparazione, per i propri clienti, dei 42 kg del pesce re (carne di colore rosa carico, di buona consistenza, compatte e oleose, giudicate ottime), che il pescatore varazzino Stefano Vallerga "*U Persegà*", ha avuto la sorpresa di trovarsi di fronte quando ha tirato su la rete, naturalmente tanto danneggiata.

La sesta lezione si terrà **martedì 28 marzo** con la partecipazione dello chef e maître del ***Ristornate Fiore*** di Albisola Superiore; mentre in sala, ad affiancare i docenti della scuola, un barman e un sommelier, che esercitano la loro professione in territorio varazzino e dintorni.

Gli appuntamenti con il "*Ristorante Didattico*", in programma nei prossimi mesi:

4 e 11 Aprile; 9 e 23 Maggio 2017

Per prenotazioni, fino a esaurimento posti disponibili, telefonare a: 019.931766.

Il commento di *Ambrogio Fazio*, Capo Barman del *Marios Caffe'* di Varazze fatto a fine serata:

«Un nuovo appuntamento con il ristorante didattico all'Isforcoop di Varazze e un nuovo invito accolto con piacere …: il ristorante arenzanese *Konnubio* in cucina con un delizioso menù, lo *Spritz* veneziano e l'*Hugo* ad aprire l'appuntamento come aperitivo. Inoltre, ad affiancare le due ricette classiche ho pensato di proporre una versione "*varazzina*" di spritz, azzurro come il mare, con profumi agrumari e una rivisitazione più rivoluzionata con toni floreali e speziato da me chiamato "*oggi facciam*", con un chiaro riferimento alla nostra Patrona, *Santa Caterina*. Apprezzato il mio *Hugo* con sentori di fiori e bacche di sambuco, grazie all'ottimo sciroppo di Fabbri 1905. Seguire i progressi che i ragazzi via via fanno e l'impegno e l'interesse che dimostrano ad ogni appuntamento e' sempre un grande arricchimento. In particolare questa volta voglio ringraziare *Aurora* e *Alessio* "*padroni*" della stagione di lavoro, non posso dimenticarmi di Roberto Marioli, insegnante del corso di sala e bar e tutta la direzione scolastica. Un grazie anche a *Matteo* e a tutta la squadra del *Konnubio* per l'esperienza condivisa e per le loro gradite specialità.»

A fine serata, lo chef *Stefano Durante*, del *Ristorante Konnubio* di Arenzano, commentando l'esperienza appena vissuta si è così espresso:

«Lodevole iniziativa quella di far acquisire agli allievi dimestichezza con il vero lavoro in cucina ed in sala.

Ogni allievo ha avuto modo di cimentarsi nella preparazione dei piatti e misurarsi con il gradimento da parte dei clienti intervenuti. Anche la presa di coscienza della responsabilità che ciascun cuoco o ciascun cameriere ha, ogni qual volta presenta un piatto al tavolo del cliente, diviene occasione di maturazione e formazione. Con vero piacere, abbiamo constatato nel corso dei preparativi della serata la partecipazione dei ragazzi e la loro voglia di misurarsi sul campo. Noi abbiamo messo a disposizione la nostra professionalità, i ragazzi ci hanno accolto con vivo entusiasmo. In questo modo abbiamo contribuito insieme alla riuscita della serata. Molte sono state le approvazioni ricevute. Riteniamo siano molto importanti iniziative di questo tipo; per gli alunni e per gli organizzatori coinvolti. Sono bei momenti di scambio e di approfondimento. Poi, l'ho detto apertamente, ho un rapporto speciale con questa scuola, essendo stato io stesso un suo allievo. La *SteMarGourmet*, società che io rappresento, è onorata di essere stata coinvolta in tale occasione e ringrazia la *Direttrice*, i *Maitre*, gli *Chefs* e tutto lo *Staff* del Centro. Mi auguro, infine, che tale esperienza sia la prima di una serie proficua di collaborazioni future.»

A metà sperimentazione del progetto "*Ristorante Didattico*", inaugurato lo scorso 13 dicembre da "*Isforcoop*", siamo fermamente convinti che rappresenti un'occasione di alternanza scuola-lavoro di

eccezionale valore formativo e di apprendimento per ogni allievo coinvolto. Iniziativa sicuramente da proseguire anche negli anni a venire e, anzi, da incrementare chiedendo la collaborazione attiva di tutti i locali imprenditori, operativi nel comparto turistico alberghiero e della ristorazione.

. Gallery >>

. Breve filmato creato da Google con alcune foto della “Gallery” …. >>

. Post correlato … >>

. Sito ufficiale: Isforcoop … >>