

"Ristorante Didattico" all'Isforcoop di Varazze

Una formidabile opportunità di crescita formativa per gli allievi coinvolti



Serata di festa e ringraziamento organizzata dalla Scuola di Formazione varazzina



Martedì 9 maggio 2017, con la serata conviviale, che si è tenuta a Varazze, in via Bonfante, presso il Centro di Formazione Turistico Alberghiero "Isforcoop", con menù e servizio curato dai docenti della scuola (*Enzo Bova e Massimo Strobino*, chef; *Roberto Marioli*, capo barman; *Andrea Garelli*, maître e coordinatore attento del riuscito esperimento didattico), coadiuvati dai loro allievi, riservata a quanti hanno collaborato al successo dell'iniziativa, si è positivamente conclusa la prima edizione del "Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina".



Un progetto sperimentale per la scuola varazzina, voluto dalla Preside *Isabella Bianchi*, condiviso con: l'Assessorato Regionale alla Formazione, l'Amministrazione comunale, l'Arسل Liguria (da gennaio 2017 "[ALFA](#)" - Agenzia per il Lavoro, la Formazione e l'Accreditamento, organismo intermedio nella gestione dei percorsi triennali regionali), l'Associazione Cuochi Savona, la FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, delegazione di Varazze.



Un'impegnativa iniziativa realizzata in collaborazione con i docenti e la fattiva partecipazione di locali operatori (*Chef, Maître, Barman, Sommelier*), che hanno messo a disposizione la loro esperienza e professionalità, per offrire agli alunni del Centro di Formazione un'opportunità formativa, il più possibile vicina alla realtà di una moderna azienda del settore.



Il "Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina" dell'Isforcoop è stato inaugurato il 13 dicembre 2016, con la presenza di:

Ilaria Cavo, Assessore Regionale con delega che comprende anche la "Formazione"; Laura Manna e Luigi Pierfederici, Assessori in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale; Gianluigi Granero, Presidente Regionale Legacoop Liguria; Silvia Bisso, Direttrice regionale Isforcoop; Adele De Felice, Dirigente Arsel Savona e Imperia;

Marina Chiarenza, funzionario Arsel; Angelo Capizzi, Preside dell'Istituto Professionale Nino Bergese e alcuni responsabili provinciali e regionali delle Scuole di Formazione Isforcoop. Impegno poi proseguito tutti i mesi fino ad aprile con due "lezioni" (a febbraio solo una), per un totale di otto coinvolgenti serate conviviali.

Centro di Formazione Turistico Alberghiero
"Isforcoop"
"La 'classe' in cucina"
Ristorante Didattico
gestito dagli allievi
dell'Istituto
serata conclusiva
9 maggio 2017 Via Bonfante - Varazze



Il menù preparato dai docenti e allievi per festeggiare la conclusione del progetto e ringraziare quanti hanno collaborato al suo successo:

Aperitivo: *Passione terza: fruit passion, lime, miele, cachaça, succo d'ananas, top violet sparkling* – *Analcolico alla frutta: succo d'arancia, succo d'ananas, fruit passion.*

Antipasto: *Fritto di entrèe*, con a seguire *sgombro alla plancia* con fonduta di piselli, yogurt e verdure al nero. -

Vino: *Bortolomiol prosecco extra dry Bandarossa.*

Primo: *Calamarata* con conchiglie di mare al profumo esotico. - **Vino:** *Bortolomiol prosecco extra dry Bandarossa.*

Secondo: *Trancio di ombrina* del mar ligure con asparagi e salsa vergine. - **Vino:** *Petit Arveine Le Clocher.*

Dolce: *Porfido di nocciole* con zabaione al moscato. - **Vino:** *Zighidi Florio.*





Ed ecco gli operatori del settore che hanno aderito a questa prima edizione, i quali, proponendo e concordando con i docenti della scuola un menù tipico del proprio locale, preparato e servito ai commensali con la collaborazione e fattivo impegno degli allievi, hanno contribuito al successo dell'iniziativa, che verrà sicuramente riproposta negli anni a venire:

- **13 dicembre 2016**, inaugurazione del progetto "Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina", con lo chef Lucio e la maître Antonella, titolari del Ristorante Terracqua di Varazze. A Lucio e Antonella spetta uno speciale ringraziamento: non solo hanno subito e per primi aderito all'invito dei responsabili della scuola, mettendo gratuitamente a disposizione la loro esperienza nel settore della ristorazione, ma, non si sono persi nessuna delle successive serate, partecipando come commensali paganti con i loro tre figli.

- **17 gennaio 2017**, il 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, coadiuvato dal figlio Gianluca in cucina e, in sala, dalla nuora e maître Giovanna Tarenzi. Aperitivi preparati su indicazione di Giuseppe Polverini, Capo barman AIBES del Bar Enoteca Rossi di Varazze.

- **31 gennaio 2017**, lo chef Davide Petrini, titolare del Ristorante "Il Pesce Pazzo", coadiuvato in cucina da Roxana Anastase e Alessandro Cricca e, in sala, dalla maître Alessia Parodi.

- **28 febbraio 2017**, Associazione Cuochi Savona, rappresentata da: ladychef Grazia Pallotti (Varigotti Patrick beac&food), ladychef Carla Balbiano (Pizzeria Pian Dei Boschi, Pietra Ligure), Fabrizio Miano, chef (Le Terrasse di Savona), Antonio Cefalo, chef (La Fornace di Orco Feglino, Savona), quest'ultimo reduce dalle gare di cucina italiana di Rimini, che si sono svolte a metà febbraio, dove ha conquistato la medaglia d'oro. Gli aperitivi serviti sono stati scelti in accordo con il capo barman Ambrogio Fazio, del Marios Caffè di Varazze, ospite attivo della serata, mentre i vini in abbinamento alle portate sono stati decisi insieme ad Anna Paola Simonetti, sommelier della FISAR di Varazze.

- **14 marzo 2017**, lo chef Stefano Durante e Matteo Scarso, rispettivamente titolare e maître del Ristorante Konnubio di Arenzano (GE). Gli aperitivi serviti sono stati scelti in accordo con il capo barman Ambrogio Fazio, mentre i vini in abbinamento alle portate sono stati decisi insieme ad Alessandro Pellegrin e Donatella Ribauda, sommelier della FISAR di Varazze.

- **28 marzo 2017**, lo chef Marco Fiore, titolare dei Ristoranti "Fiore" e "Herald's Pinsa & Grill" di Albisola Superiore (SV), coadiuvato in cucina da ladychef Nadia Varcelli e in sala dal maître Giorgio Zecchi. Aperitivi a cura del capo barman Angelo De Gasperis; per i vini una delegazione di sommelier della FISAR di Varazze, ormai ospiti fissi alle serate didattiche dell'Isforcoop.

- **4 aprile 2017**, lo chef Massimiliano Zanella, titolare del Ristorante "Il Mulino" di Varazze e, per gli aperitivi, il fratello Marzo Zanella, esperto barman e titolare del COGO, drink food & burger di Cogoleto. Per i vini Anna Bayduk la sommelier della FISAR Varazze.

- **11 aprile 2017**, Enza Gargiulo ed Enrico Nani, chef del ristorante gourmet il "Bistrot de Vaze". Sorbetto e dolce di Marco Venturino, pluripremiato maestro della locale e nota gelateria "I Giardini di Marzo". Aperitivo del capo barman Ambrogio Fazio: Vini serviti da Enrico Benzi, Silvia Minelli e Simona Marrapodi, sommelier della FISAR Varazze.



Nelle otto serate di *lezione pratica*, con la locale scuola di formazione del settore alberghiero ristorativo che "si è messa in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro", sono state tante le persone ospitate a gustare ed apprezzare i manicaretti preparati e serviti dagli allievi, guidati e passo passo seguiti dai loro docenti e dagli *chef, maître, barman e sommelier*, di volta in volta invitati. Tra loro, oltre al Sindaco di Varazze *Avv. Alessandro Bozzano*, più volte intervenuto insieme ai suoi Assessori *Laura Manna, Maria Angela Calcagno e Luigi Pierfederici* e a numerosi rappresentanti del locale associazionismo, ricordiamo, con grande soddisfazione degli organizzatori, la partecipazione del nostro Vescovo, *Mons. Calogero Marino e Ilaria Caprioglio*, di origine varazzina, attuale Sindaco della città di Savona.



[Alla serata conviviale e di ringraziamento del 9 maggio](#), che si è svolta in una sala allestita con cura, spiccato senso cromatico e grande professionalità, non sono potuti intervenire tutti gli operatori del settore che, con la loro esperienza e capacità, hanno contribuito al successo del progetto: gli impegni di lavoro e altri imprevisti glielo hanno impedito. Un vero peccato! Il menù studiato dagli chef, l'aperitivo proposto dal barman e i vini abbinati, il tutto preparato e servito insieme agli allievi della scuola, meritava di essere gustato ed apprezzato, una volta tanto da ospite, seduto con le gambe sotto al tavolo.



Isabella Bianchi, Enzo Bova, Massimo Strobino, Roberto Marioli e Andrea Garelli, compreso gli allievi coinvolti nel progetto, hanno voluto preparare con la massima cura, fin nei minimi particolari, una serata conviviale con un menù e un servizio speciale, come meritato ringraziamento per tutti coloro che, a titolo gratuito, hanno offerto la loro competenza e professionalità, per consentire ai ragazzi di fare un'esperienza completa sui diversi approcci al mestiere e allo Staff della scuola di potersi utilmente confrontare.



Un impegno il loro, premiato a fine serata, al momento del tradizionale schieramento in sala per i saluti di rito, da ripetuti, lunghi e scroscianti applausi.

L'appuntamento con il "Ristorante Didattico – La 'classe' in cucina", visto il successo ottenuto, è già fin da ora fissato per il prossimo anno scolastico.

. [Gallery della serata conviviale di festa e ringraziamento del 9.05.2017 >>](#)

. [Gallery 8° lezione – 11.04.2017 >>](#)

. [Videointervista su YouTube: *Isabella Bianchi, preside dell'istituto alberghiero "Isforcoop" \(ex Miretti\) di Varazze ... >>*](#)

. Per approfondire: [Archivio precedenti post sull'argomento >>](#)

. Sito: [Isforcoop >>](#).

... / ...

www.ponentevarazzino.com