

Si formeranno anche esperti per la sala e la gestione Banco di prova nel ristorante aperto a tutti



Nel paese di Oldani apre l'alberghiero che insegna ai ragazzi il mestiere dello chef

DICIOTTO CLASSI

Attualmente l'istituto turistico-alberghiero "Olmo" di Cornaredo può ospitare un massimo di 18 classi. Ha due cucine, due sale da pranzo e altri sei laboratori. Gran parte degli arredi e delle attrezzature sono stati donati da Davide Oldani che proprio a Olmo ha il suo ristorante "D'O"

MARIELLA TANZARELLA

UNA scuola stellata ma gratuita per imparare i mestieri del cibo, un potenziatore di una ventina di classi superiori, centinaia di ragazzi a cui verrà insegnato che per realizzare il loro sogno ci vuole fatica e disciplina, a cui verrà imposta una divisa per frequentare le lezioni. E che sono entusiasti di una simile prospettiva. Miracolo alle porte di Milano: Cornaredo ringrazia per l'intercessione il patrono Davide (Oldani), che è stato capace di smuovere enti pubblici, autorità, privati e grandi esperti, in una felicissima sinergia (questa volta si può dire) che permette da oggi l'apertura dell'anno scolastico all'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Cornaredo. Una scuola in cui si insegna tutto ciò che si deve sapere

per affrontare i diversi lavori legati alla ristorazione, all'accoglienza, alla preparazione del cibo. Non solo come si diventa chef (o meglio cuochi, perché bisogna tutti fare un passo indietro e riportare alle giuste dimensioni questo lavoro, glorioso sì, ma troppo stravolto dai palcoscenici mediatici). Ma anche come imparare a fare il panettiere, come si

trattano il pesce e la carne, i formaggi e le verdure. «I ragazzi possono diventare chef», puntualizza Oldani, «ma sappiamo

già che in genere solo il 4% degli allievi diplomati alla fine svolge a tempo pieno questa professione, che è dura e impegnativa. La differenza è che qui a tutti gli altri vogliamo offrire la possibilità di fare un lavoro utile e interessante nel settore del cibo, magari nella grande distribuzione, dove sono sempre più richieste professionalità e specializzazioni». Lui,

“Non tutti saranno a capo di una cucina, ma la scuola vuole creare opportunità di lavoro”



che ha fortemente voluto questo progetto, ha messo a disposizione le sue competenze (i ragazzi andranno periodicamente nel suo ristorante «per imparare come si fanno le cose in cucina e in sala, e anche come si fanno i conti, perché è importante tanto quanto cucinare») e tavoli e sedie della sede precedente del D'O, il ristorante dove ha una

stella e dove ha lanciato il concetto di alta cucina pop. E ha coinvolto il Coni, perché «sport e nutrizione sono strettamente legati». Moderno ed elegante, il nuovo edificio è costato circa 6 milioni di euro, ottenuti con prestiti e finanziamenti. L'operazione è innovativa perché rende disponibile a titolo gratuito, in una scuola pubblica, un tipo di preparazio-

ne molto ambita in questo momento e immaginata con metodi e programmi attualissimi. Primo esempio in Italia, che ci allinea finalmente con altri Paesi (Bocuse aveva già promosso in Francia un'iniziativa simile anni fa). Presentato ieri sera con le autorità, il taglio del nastro e i discorsi, soprattutto con tanta emozione da parte dei docenti, tutti provenienti dall'Istituto Frisi di Milano, di cui questa è una sede distaccata, del preside Luca Azzolini, dello stesso Oldani e dei cento ragazzi che avranno la fortuna di usare la nuova struttura: tre prime classi e una seconda. «Abbiamo avuto una valanga di richieste di iscrizione», dice la coordinatrice didattica Concetta Settembrale. «Abbiamo selezionato in base a condotta e profitto». Emozionati e un po' sorpresi di tanta attenzione anche i ragazzi, fra i 14 e i 16 anni, tutti con la divisa d'ordinanza, camicia bianca, completo nero e cravatta rosso scuro a strisce oro.

Ci saranno aule tematiche, ognuna sarà dedicata a una materia e dotata delle attrezzature relative. I ragazzi seguiranno stage da ristoratori o da esperti dei vari settori. Si pensa già a borse di studio e campus estivi, per non lasciare nessuno inoperoso quando l'istituto è chiuso. Un modo nuovo di fare scuola, non solo per gli alunni ma anche per gli insegnanti: anche per loro sono previsti stage e corsi di aggiornamento, una pratica che nella scuola pubblica sarebbe anche prevista, ma non sempre viene messa in pratica. Ci saranno vari laboratori e un ristorante didattico: ieri ha ospitato il rinfresco inaugurale, presto aprirà al pubblico un giorno la settimana. Tutti a Cornaredo il giovedì, per vedere se i piccoli Oldani crescono.

© RIPRODUZIONE RISERVATA