

il Resto del Carlino

CASTEL SAN PIETRO Allo Scappi è 'La sera delle stelle' Ai fornelli studenti e grandi chef

Evento culinario d'eccellenza nel ristorante didattico dell'istituto

di **MATTEO RADOGNA**
- CASTEL SAN PIETRO -

TUTTI gli studenti degli istituti alberghieri sognano di essere Cracco. Ma dietro il successo c'è molto sacrificio. E quindi si moltiplicano le iniziative che mettono a contatto gli studenti con gli chef: lavorare fianco a fianco con i 'grandi della cucina', impararne i segreti, essere in grado di preparare sotto pressione mantenendo sempre inalterata la concentrazione, è l'obiettivo di tali iniziative. Gli studenti dell'istituto alberghiero Scappi avranno questa possibilità stasera, alle 20,30, con 'La sera delle stelle': potranno infatti 'andare a lezione' da chi lavora già come chef.

NEL RISTORANTE didattico della scuola si alterneranno ai fornelli Mario Ferrara (nella foto) del locale 'Scacco matto' di Bologna, Mariano Guardianelli di 'Abocar' di Rimini, Massimiliano Poggi di Bologna, Gabriele Spinelli della pasticceria Dolce e salato di Bologna e Silver Succi di Quarto Piano di Rimini. Questi cinque grandi ospiti coordineranno due classi di studenti ciascuno per dare il meglio ai commensali.

LO CHEF Mario Ferrara spesso impiega stagisti provenienti dallo Scappi nel suo ristorante: «Il successo di un cuoco, di un grande cuoco, sta nella capacità di marcare i piatti con il proprio stile - spiega -; altra dote è distinguere l'attitudine in un giovane e formarlo facendolo sbocciare da sé. Perché a riconoscere il talento negli altri ci vuole talento. I ragazzi de-

vono apprendere il più possibile da chi lavora sul campo. Noi rappresentiamo per loro la realtà di questo mestiere. Cucinare davvero insieme, poi, significa condividere idee, sentirsi un giorno frustrato e un giorno sulle nuvole; insomma, vivere in cucina un vero e proprio clima da spogliatoio, dove il capo supremo è lo chef, alias il coach». Il menù della serata proporrà delle prelibatezze: pizza di gamberi crudi, spaghetti di pomodoro e acciughe, il mio pollo alla cacciatora, la lasagnetta con fonduta di formaggi, anatra in salmi, verza e tartufo nero, e, infine, il dolce 'Almond'.

L'EVENTO di alta cucina arriva dopo tanti altri che si avvicendano periodicamente allo Scappi. Quest'ultima è una scuola che ogni anno registra un boom di iscrizioni. Il motivo? Il lavoro. Il fatto che il tasso di disoccupazione tra i diplomati è meno che esiguo. Nella stragrande maggioranza dei casi, gli allievi trovano lavoro entro sei mesi dal diploma. L'unico neo dell'alberghiero è che pochi studenti (appena un 20 - 30 per cento) decidono di andare all'università. Alla luce delle offerte di lavoro, spesso preferiscono andare subito a lavorare.

MARIO FERRARA

«Con i ragazzi mi sento un coach a caccia di talenti e per loro lavorare al fianco di professionisti significa calarsi nella realtà del lavoro»

FIOCCHETTO LILLA, CONFERENZA E CONCERTO

ALLE 19,45 AL CASSERO CONFERENZA 'I PERCORSI DI CURA, PREVENZIONE E RICERCA NEI DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE' SEGUITA DA CONCERTO PER IL FIOCCETTO LILLA

