

VareseNews

Festa grande per i neo cuochi

Pubblicato: Martedì 6 Maggio 2008

Mercoledì 7 maggio 2008 è in programma la serata finale dell'edizione 2008 del corso **ForBAC**, dedicato alla **Formazione Baristi Aiuto Cuoco**. La serata "di gala" per i giovani neocuochi comincerà alle 17 presso la **sala Monti** di Ascom Varese in via Valle Venosta, 4.

Giunto alla sua sesta edizione, il percorso di orientamento-formazione alla figura di aiuto cuoco-sala organizzato **dall'Ente Bilaterale** per il **Settore Alberghiero e Pubblici Esercizi della Provincia di Varese**, con la collaborazione dell'Associazione Ristoratori e l'Istituto I.P.S.S.C.T.S. "**L. Einaudi**" di Varese, vede in questi giorni le fasi finali del progetto.

Numerose le novità al corso di quest'anno, dove si è realizzato un vero e proprio percorso di alternanza scuola-lavoro, che ha permesso anche di conoscere i **prodotti locali**. All'inizio di ogni momento di formazione infatti gli imprenditori/produttori dei prodotti più tipici della nostra zona, coadiuvati da **Ignazio Bonacina**, hanno presentato ai ragazzi le caratteristiche organolettiche dei loro prodotti, la loro produzione o allevamento e la diffusione sul territorio: dalla **Formaggella del Luinese** ai **vini d'Angera**, dai salumi Dop alle **pesche di Monate** e al **miele Varesino**, alle uova e alle carni bianche del pollame e dei conigli, gli studenti hanno potuto conoscere i tanti prodotti autoctoni del nostro territorio e le loro potenzialità per lo sviluppo eno-gastronomico e turistico del Varesotto.

Far scoprire agli studenti le potenzialità culinarie di quanto presentato è stato poi compito dei cuochi-formatori: cioè a **Giordano Ferrarese**, presidente dell'Associazione Ristoratori, di **Damiano Simbula**, gestore e cuoco del rinomato ristorante "2 Lanterne" di Induno Olona, **Giorgio Lovati**, gestore e cuoco del nuovo ristorante "G & G Gourmet", "il Maniero" di Vizzola Ticino, che i cuochi in erba hanno appreso ricette e trucchi del mestiere per la realizzazione di piatti tipici della cucina varesina.

Gli elementi base della conoscenza dei vini e della loro somministrazione è stato invece il compito di **Nicoletta De Vincenti**, dell'**Associazione Italiana Sommelier (AIS)**.

Apprese le basi delle due professioni, a partire dal mese di marzo gli studenti sono passati allo stage che si sono svolti, con la presenza del tutor e referente del progetto per I.P.S.S.C.T.S. "Einaudi" di Varese Maria Rosa Rossi, presso alcune aziende del territorio: un vero progetto di alternanza, che dimostra come si possano realizzare gli incontri tra il mondo della scuola e quello del lavoro, per scoprire e realizzare competenze sconosciute ai due ambiti.

"Un successo – hanno commentato gli organizzatori – per il quale bisogna ringraziare per la fiducia ed il credito accordato i Presidenti degli Enti Bilaterali **Lucia Anile** e **Sergio Bellani**, i coordinatori **Lino Gallina** e **Chiara Ballerio**, quanti nel consiglio dell'Associazione Ristoratori e degli Enti Bilaterali vi hanno creduto, il Dirigente Scolastico Prof. **Emilio Tartaini** e quello amministrativo, **Angioli**, senza dei quali nulla avrebbe potuto realizzarsi".

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

