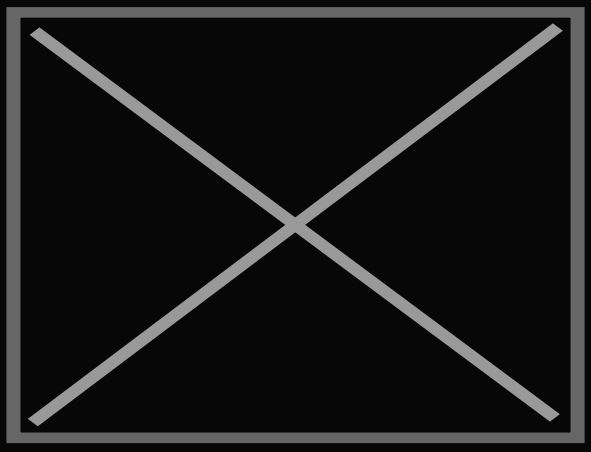
Diventare chef nell’era di X-Factor: la gavetta 4.0

fga05-6822f257

La gavetta? Superata. **Nell’era dei talent anche in cucina si sogna di saltare le tappe e di finire direttamente in televisione**. Si vorrebbe una carriera fulminante, che assomiglia più a quella dei vincitori di X-Factor piuttosto che alla scuola “lacrime e sangue” di Saranno Famosi. **Masterchef** ha proiettato la figura dello chef nell’immaginario collettivo, i reality hanno fatto il resto, scrivendo una favola bellissima in cui geni incompresi e sconosciuti possono venire scoperti, fra migliaia, e diventare delle star.

Impossibile, cuochi non si nasce, si diventa, ma accorciare questo percorso - si legge in una nota - è oggi realtà con una giusta **formazione**. Per parlarne con i futuri studenti, una tavola rotonda di addetti ai lavori si è riunita nelle aule di **Food Genius Academy** durante l’Open Day del 9 settembre dedicato alla presentazione dei nuovi corsi professionali e accademici 2019/2020. Il tema: la gavetta.

Learning by doing - Dopo il boom degli istituti alberghieri del 2014, le iscrizioni a questo percorso di studi si sono nuovamente allineati attorno all’8% del totale degli ingressi nelle scuole superiori. Ora è la volta delle scuole professionali post-diploma che sono sorte come funghi spesso sulle ceneri delle scuole di cucina per il tempo libero e che oggi si prefiggono di formare una nuova generazione di cuochi. Sono sempre di più infatti coloro che si approcciano al mondo della ristorazione dopo un percorso di studi differente, dopo il liceo e spesso con una laurea in tasca.



“Sono ragazzi e giovani adulti consapevoli, determinati, che con un background culturale alle spalle vogliono intraprendere un percorso formativo altamente professionalizzante e che li inserisca subito nel mondo del lavoro, sia quello delle brigate dei grandi ristoranti stellati italiani sia per imparare le basi per aprire una propria attività”, spiega **Desirèe Nardone,** direttrice di FGA dalla sua fondazione, nel 2012.

Il motto di Food Genius Academy è learning by doing, ossia imparare facendo. I corsi professionali non includono solo teoria sui banchi di scuola, ma permettono di cominciare in pochi mesi a lavorare, prima nel ristorante didattico Al Cortile e poi grazie allo stage curriculare al termine del corso.

La gavetta è uno stato mentale - Fra i docenti della scuola presenti sul palco, il pasticciere **Fabrizio Barbato** della pasticceria L’Ile Douce di Milano. Classe 1987, Pasticcere Emergente 2019 per la Guida del Gambero Rosso, vincitore su Milano del concorso televisivo Best Bakery nel 2018 e consulente per programmi come Bake Off. Uno dei nuovi nomi della pasticceria italiana è laureato in Giurisprudenza e la sua gavetta l’ha fatto sul campo.

“Un salto nel vuoto, cinque anni fa, quando da pasticciere amatoriale che cucinava a casa ho avuto la possibilità di gestire la pasticceria del Boscolo Hotel a Milano. La formazione non è un passaggio che si conclude, è uno stato mentale, un processo continuo. Io sono cresciuto tantissimo anche insegnando qui”, spiega alla platea.

Imparare senza spreco di tempo - “Una scuola accorcia il percorso di formazione perché non si passano anni a lavorare, osservando, pulendo teglie, '**rubando i segreti**' come si faceva un tempo. Oggi si ha la possibilità di concentrare il percorso di formazione imparando le tecniche e soprattutto capendo il perché della scienza della pasticceria. Si imparano le basi, classiche, che sono il fondamento del mestiere” prosegue Barbato. “La scuola però deve anche aprire gli occhi sulla realtà contemporanea, sulle tendenze, sui gusti attuali dei clienti. A scuola si impara a pensare”.

Capire il perché, la lezione di Marchesi - Sul palco **Daniel Canzian**, chef del Ristorante Daniel di Milano, che racconta la sua esperienza. Ultimo dei Marchesi Boy, dal 2005 al 2013 executive chef del Gruppo Marchesi, delle cucine di Erbusco a quelle del Marchesino di Milano.

“Passare a bottega da un grande maestro non insegna solo una tecnica, un’esecuzione o una ricetta. Sono i ragionamenti che sono fondamentali, ed è proprio nella conoscenza profonda del lavoro di uno chef che si comprende la sua filosofia, spesso dopo anni. Marchesi per spiegarmi logicamente perché si poteva servire il piccione senza salsa, mi citò Seneca. Spiegare il perché di alcuni piatti o di alcune scelte è il grande insegnamento che si può dare. Oggi rileggo ricette, frasi, pensieri del signor Marchesi e continuo a trovare qualcosa di nuovo, perché sono maturato, ho più esperienza e ora ne comprendo meglio il significato”. Ritrovi una cifra marchesiana nella tua cucina? “Continuo ancora oggi a girare attorno al concetto di cucina italiana che è ancora inesplorata, credo abbia ancora molto da dare e da dire. Io faccio il minestrone: ecco la mia provocazione”.

Farsi un curriculum - Il miglior percorso formativo? “Io citerò i fratelli Troisgros che dicevano come bisogna avere delle basi tecniche solide, quindi riflettere poiché il pensiero è tutto. Un buon insegnante, una buona scuola, ti insegna le basi, e ti insegna a pensare”, prosegue Canzian.

Sul palco un altro giovane chef presente in sala, **Michelangelo Mammoliti,** chef de La Madernassa a Guarene, Alba, una stella Michelin e con un passato alla corte dei grandi ristoranti di Francia. Oggi si vedono curriculum di ragazzi giovanissimi che hanno già tante esperienze in grandi ristoranti, una lista impressionante per la loro età, come è possibile? “Per capire e apprendere davvero servono anni, non settimane non mesi, in una cucina serve veder cambiare la stagionalità, serve veder pensare ed evolvere i piatti e il proprio chef”.

La lezione dei francesi - Il cuoco è una professione richiesta in tutto il mondo. Si ha la possibilità di viaggiare, di trasferirsi, di sfidarsi accettando incarichi sempre maggiori. Giovanissimo, per farlo Michelangelo è passato da **Alain Ducasse**, da **Pierre Gagnier** e **Yannick Alléno**, tre dei grandi tristellati di Francia. "Sono loro che hanno inventato l’alta ristorazione e codificato la gastronomia – e sono ancora avanti di due secoli rispetto al resto del mondo. La cucina nordica? Se non ci fosse la cucina francese, non ci sarebbe la nuova cucina nordica”.

Imparare a essere un cuoco - “Ducasse mi ha insegnato la perfezione, il rispetto della materia, il rigore, il metodo; Gagnier ti insegna ad essere perfetto nell’imperfezione, ad essere rock’n’roll e a rompere gli schemi; Alléno al colloquio mi chiese che cosa potevo dargli, io che avevo 26 anni mentre lui era già famoso in tutto il mondo. Dopo 4 anni con lui mi ha mandato a cucinare da Marc Meneau,

uno chef di un’altra generazione che mi ha restituito il lato umano di questa professione, il rapporto con gli altri. Oggi ai miei ragazzi insegno il rispetto e il mestiere, a sapersi comportare, ad essere un cuoco, non solo a cucinare”.

Da studente a professionista - Presenti sul palco **Giusy Chebeir**, ex-studentessa del corso professionale di Management di Sala della Food Genius Academy, oggi maître del Ristorante Daniel di Milano; **Marco Polizzi**, laureato in Economia che dopo il Master in Comunicazione e Critica Gastronomica di FGA lavora oggi nel magazine *ItaliaSquisita*; **Andrea Tirelli**, altro diplomato FGA che oggi è chef e uno dei soci del ristorante Distreat.

Che cucina fate? “Una cucina all’italiana, attenta agli ingredienti, alla qualità dei prodotti, ai sapori ma non alla tradizione. Non siamo una trattoria moderna”. Distreat è un tipico ristorante milanese di oggi, dove partendo dalle basi hanno sviluppato un’idea. E continuano a fare la gavetta, lavorando giorno per giorno.