

PANORAMA



IL POSTO È SERVITO

IN FILA PER DIVENTARE CHEF, CAPOSALA E SOMMELIER: È BOOM DI ISCRIZIONI NELLE SCUOLE DI CUCINA. ALLA RICERCA DI STIPENDI ALTI E SICURI.



Austria, Belgio, Francia, Spagna, Portogallo 5,70 Euro; Germania 7,00 Euro; U.S. 4,40 (GBP); Svizzera 4,20 CHF; Svezia 5,50 Sdk; Svezia C.T. 6,00 CHF; U.S.A. (Italia) 5,00 (USD); Canada 11,00 (CAD); P.z. Spv - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB Venezia

UN PASTO AL SOLE

È BOOM DELLE SCUOLE
DI CUCINA CHE OFFRONO
OPPORTUNITÀ DI LAVORO

Un popolo di santi, poeti, navigatori... e di cuochi. Il numero di iscritti agli istituti professionali specializzati in enogastronomia e ospitalità cresce ogni anno: sono 40 mila solo nel 2016. Così oggi l'Italia è al terzo posto in un mercato europeo che vale 500 miliardi di euro.

di Francesco Bisozzi





tu cosa vuoi fare da grande? «Io voglio fare il Cracco». Se ora i bambini, anziché sognare di diventare poliziotti, pompieri o veterinari, ambiscono a lavorare in

cucina, è merito anche del fortunato format nato in Inghilterra nel 1990 e sbarcato in Italia nel 2011. Non preoccupatevi, dunque, se un giorno vostro figlio vi dovesse confidare che il suo sogno è cucinare un filetto d'anatra mulard al lampone con purè di carote e polvere di pistacchio in 15 minuti netti: la «cooking economy» oggi in Italia va a gonfie vele.

Per la Federazione italiana esercizi pubblici, il settore della ristorazione ha incassato nel 2015 circa 76 miliardi di euro, contro i 74 del 2014. In Europa il mercato della ristorazione vale circa 500 miliardi, per il 51 per cento concentrato in tre Paesi, con il nostro al terzo posto preceduto da Regno Unito e Spagna. E ancora. Le cucine assumono, stando ai dati di Unioncamere, 23 mila persone l'anno. Dodici milioni d'italiani (il 66 per cento della popolazione) pranzano abitualmente fuori casa. In tre milioni cenano al ristorante almeno tre volte alla settimana (la spesa media è di 22,50 euro).

Chef executive e sous chef (cioè il secondo in comando nella cucina) hanno stipendi paragonabili a quelli del manager. E davanti a numeri come questi, è difficile biasimare quei 40 mila ragazzi che secondo il ministero dell'Istruzione quest'anno hanno deciso d'isciversi a un istituto alberghiero (il 20 per cento in più rispetto a dieci anni fa).

Il 17,5 per cento degli studenti in questo anno scolastico ha optato per proseguire gli studi in un istituto professionale. E a raccogliere il maggior nu-

QUANTA FATICA DIETRO AI FORNELLI

La strada per raggiungere successo e fama è fatta di formazione e anche di tanta gavetta. Parola di **sette grandi chef italiani**, che hanno dedicato la loro vita al lavoro che amano. *(a cura di Fiammetta Fadda)*

Andrea Berton

Ristorante Berton, Milano, ristoranteberton.com



Durante la scuola alberghiera a San Daniele del Friuli avevo in mente due cose: fare questo mestiere e girare il mondo. Non ambivo, come invece tanti miei compagni, a restare al paese. Erano gli anni 70 e mi ero informato su quali erano i migliori ristoranti d'Italia. **Dopo la maturità sono partito per Milano dove c'era Gualtiero Marchesi. Mi sono presentato con la valigia in mano e, curiosamente, lui mi ha preso in prova.** Ho cominciato così. Oggi per i ragazzi la situazione è molto migliore: scuole valide, master, docenti più preparati, formazione più completa. Io collaboro prendendo come stagisti gli alunni di alcune delle scuole professionali più serie. Ricevo molte richieste, ma nessuno si è mai presentato alla mia porta come ho fatto io con Marchesi. Però mi piacerebbe».

Niko Romito

Reale, Castel di Sangro (AQ), ristorantereale.it

A volte ricordi di più l'insegnante severo di quello morbido. Avevamo il ristorante a Rivisondoli, io avevo 25 anni e stavo per laurearmi quando è mancato mio padre. Mi sono iscritto a Roma a "A tavola con lo chef", la scuola diretta da Sciullo, il cuoco del Lord Byron. Ci sgridava come fossimo una brigata. Quando ho iniziato a gestire il ristorante, per un anno e mezzo nel fine settimana partivo per i corsi de l'Etolle a Marina di Chioggia. Ma durante lo stage da Caino a Montemerano, vicino a Grosseto,

ho capito che si poteva avere successo anche lontano dalle grandi città. Ai ragazzi appena usciti dalle scuole consiglio di fare gavetta nei ristoranti tradizionali. Dopo possono pensare alla cucina creativa e a fare il test d'ingresso ai miei "Corsi di Cucina italiana professionale"».





Enrico Cerea

Ristorante Da Vittorio, Bruseoperto (BG), davittorio.com

«Io ho fatto il liceo linguistico ma ho sempre lavorato nel ristorante di famiglia. **Uscendo da scuola dovevo abbandonare la cartella o correre a fare due ore in sala**, cosa che i ragazzi delle scuole professionali facevano forse una volta in tre mesi; poi il pomeriggio ero impegnato nei compiti con i compagni, ma provavo a rifare quello che avevo visto in cucina. Mio padre mi mandava a Lucerna alla scuola internazionale culinaria svizzera dove imparavo cose mai viste in Italia. Le scuole sono molto importanti per la formazione di personale specializzato in cucina e in sala. Ma è altrettanto importante il ruolo della famiglia. Oggi, purtroppo, se il docente sgrida i figli, tanti genitori si presentano al preside dicendo che «l'insegnante non si deve permettere...»»

Giovanni Santini

Ristorante Dal Pescatore, Canneto sull'Oglio (MN), dalpescatore.com

«A 18 anni, finito il liceo scientifico avevo due opzioni: partire per frequentare le migliori cucine o seguire la mia convinzione che sia



importante imparare un metodo. Mi sono iscritto alla facoltà di Agraria a Piacenza e dopo la laurea sono tornato a lavorare nel ristorante di famiglia, accanto a mia madre Nadia e a mia nonna. È una vita dura, ma riceviamo decine di richieste, e in un ventaglio molto variegato: da gente che vuole cambiare professione a da **ragazzi delle scuole alberghiere. Questi ultimi mi sembrano i più preparati e pieni di voglia di imparare»**.

Massimo Bottura

Osteria Francescana, Modena, osteriafrancescana.it

«Parto guardando mia nonna mentre tira la pasta, mi iscrivo a Legge, la lascio per il Campazzo, trattoria sperduta nel modenese; Lidia Cristoni, cuoca straordinaria, trasforma la mia passione in professionalità (è ancora lei che dà le basi agli stagisti che vengono da me da Seul o Tokyo); imparo la cucina francese da Georges Cogny; nel '94 Alain Ducasse mi porta a Montecarlo, poi Ferran Adrià m'insegna la libertà di pensiero. Oggi ricevo 400 richieste di lavoro a settimana da tutto il mondo. **Molti hanno sogni, la cucina è duro lavoro, ma qui non ci sono solo casse di anguille da pulire**. Un ragazzo che viene dall'arte qui fa lezione attaccando nei bagni stampe di dipinti e la mattina facciamo mezz'ora di musica».



Massimiliano Alajmo

Le Calandre, Sarmeola di Rubano (PD), alajmo.it

«La torta pannocchia è il ricordo più vivo e il miglior esempio della mia formazione. È una torta farcita di crema al burro, decorata con coloranti, che ci insegnavano alla scuola alberghiera di Abano Terme. Ma quando, con orgoglio, l'ho rifatta nel ristorante di famiglia, il giudizio di mia madre è stato: "Grassa, pesante, vecchia". Questo confronto/contrasto per me è stato fondante anche dopo. I ragazzi che oggi escono dalle scuole professionali hanno esiti diversi malgrado i piani didattici siano gli stessi. Io ho avuto docenti straordinari anche umanamente. Perciò quando Confcommercio di Vicenza mi ha cercato, ho strutturato per loro il percorso che avrei voluto fare io. Si chiama **"Master della cucina italiana", 800 ore spalmate su cinque mesi**, dedicato ad "aprire la mente", con lezioni di estetica, agronomia, chimica, alternate a giornate di pratica».



Annie Feolde

Enoteca Pinchiorri, Firenze, enotecapinchiorri.it

«L'ambasciata di Francia mi ha appena comunicato che sarò insignita della Legion d'onore per il mio lavoro nella ristorazione e quindi posso dire di avercela fatta. Ma quella terrina di fegato grasso uscita dal forno liquefatta dice tutto dei miei inizi: l'inesperienza, la voglia di imparare, l'affetto per Giorgio che già all'inizio degli anni 70 aveva aperto l'enoteca dove bisognava creare il giusto connubio cucina-vini. Studievo sui ricettari, provavo, soffrivo, riprovavo

per ricreare la classe che vedevo nei grandi alberghi della Costa azzurra. Tra i ragazzi che arrivano dalle scuole ce n'è di molto attenti, altri pensano di essere fenomeni, altri illusi dalla moda. **Io guardo se c'è buona disposizione per questo lavoro. Quella non si impara»**.



IN DIVISA ALLE LEZIONI DI OLDANI

Dal 12 settembre lo chef milanese insegna all'Istituto Olmo di Cornaredo.



Da sinistra: Davide Oldani con Luca Azzolini, direttore dell'Istituto Olmo, a pochi chilometri da Milano.

Di ritorno da Rio de Janeiro, dove ha curato le cucine di Casa Italia ai Giochi della XXXI Olimpiade, Davide Oldani è già nel nuovo ruolo di «mentoring» che svolge da settembre all'Istituto Olmo di Cornaredo, a due passi da Milano, un nuovo polo scolastico dell'Ipsfrisi, l'Istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Il suo direttore, Luca Azzolini, è un vulcano sempre alla ricerca di spazi di autonomia all'interno dei programmi statali per creare nicchie di eccellenza. Spiega Azzolini: «Ho voluto la stessa figura di approfondimento che esiste nei college inglesi. Oldani ha disegnato un percorso di lezioni pratiche intensive concentrato sulla conoscenza delle materie prime e sulla manualità artigianale dei quattro punti cardinali della tavola: pescivendolo, fruttivendolo, macellaio,

panettiere. Una formazione basilare per gli studenti: 32 ore settimanali da settembre a giugno per i cinque anni di studio. Alle lezioni possono partecipare anche gli insegnanti per aggiornarsi». Per Oldani, che si è diplomato allo storico Istituto Carlo Porta di Milano, passare al ruolo di docente è una missione con regole precise: «In aula i ragazzi dovranno avere la divisa: giacca blu scuro, cravatta regimental, scarpe nere. Altro che scarpe da tennis. Ho disegnato le cucine in modo che gli alunni facciano pratica con strumenti all'avanguardia e con tutti i sistemi di cottura: gas, elettricità, induzione, pressione. Li accoglierò per i corsi di aggiornamento al D'O dove alterneranno cucina e sala, perché l'ospitalità del futuro non avrà più compartimenti stagni. Le iscrizioni sono aperte». (Fiammetta Fedda)

mero di iscrizioni è stato il settore dei Servizi e in particolare quello dei «Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera». Raffaele Iervolino, con i suoi istituti privati «I Carissimi», nel Mezzogiorno d'Italia è leader dell'istruzione nel settore: «Il trend positivo si manifesta da circa otto anni, con qualche differenza rispetto al passato, anche recente. Per cercare di trovare subito un lavoro ai loro eredi, prima erano esclusivamente le famiglie meno agiate a iscriverli i figli. Ora, invece, frequentano ragazzi di ogni classe sociale». Ed è soprattutto una questione di status: «Le trasmissioni televisive hanno fatto diventare i cuochi delle star». Il segno più visibile dei tempi nuovi? «Abbiamo organizzato eventi di grande importanza, con politici, sportivi e volti noti. Ma gli studenti hanno voluto scattare i loro selfie soltanto con gli chef: tutti sognano di diventare come loro».

È così che i licei alberghieri arrivano ora a totalizzare un numero di iscrizioni in grado di competere con quello fatto registrare dagli istituti tecnici, sempre meno appetibili da quando è esplosa la moda dei fornelli. Tant'è che molte scuole di cucina devono dire no a centinaia di ragazzi che sognano d'imparare a cuocere alla perfezione il filet mignon come lo prepara Gordon Ramsay: spesso sono a numero chiuso e per entrare è necessario superare una rigida selezione all'ingresso.



ra gli istituti più richiesti figura il Carlo Porta di Milano (che in media lascia fuori ogni anno 200 aspiranti chef), il Beccari di Torino e il Cornaro di Jesolo. La maggior parte degli aristochef in circolazione è passato da una

di queste scuole. Carlo Cracco si è formato al Pellegrino Artusi di Recoaro Terme, in provincia di Vicenza. Il collega Antonino Cannavacciuolo all'Ipssar De Genaro di Vico Equense, dov'è nato. Ma le risorse per il funzionamento degli istituti messe a disposizione dal ministero dell'Istruzione coprono una ridotta percentuale (stimata attorno al 30 per cento dalla Rete nazionale degli istituti alberghieri) del reale fabbisogno per acquisti di materiali, attrezzature e manutenzione.

Risultato? Senza i contributi delle famiglie nessuna di queste scuole sarebbe in grado di sostenere i costi delle esercitazioni, che ammontano a decine di migliaia di euro all'anno. Mentre per alloggiare in convitto servono di norma dai 900 ai 1.400 euro al mese. Per non parlare della spesa che deve sostenere una famiglia quando decide di mettere alla prova il

talento dei figli anche a casa: installare una cucina da chef costa dai 50 ai 75 mila euro. Solo per un forno se ne possono spendere fino a 30 mila (trentamila!).

Per chi poi punta a fare carriera in pub e pizzerie, esistono l'Università della birra di Perugia e l'Università della pizza di Padova. Poi ci sono anche i corsi (costosissimi) delle alte scuole di cucina. L'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana, tra le più rinomate al mondo, con sede a Colorno in provincia di Parma, è una di queste. «Cuochi si diventa, il talento da solo non è sufficiente» spiega il presidente della prestigiosa scuola Enzo Malanca «ciò che fa la differenza è la formazione. La conoscenza della tecnica, la competenza e la cultura gastronomica rendono il cuoco un professionista di successo capace di emergere nel mercato contemporaneo, sempre più esigente, internazionale e selettivo».



Alma vanta oltre mille diplomati (per il 10 per cento stranieri). Qui si paga una retta di circa 16 mila euro per dieci mesi di lezioni. Il master da sommelier ne dura nove (stage incluso) e costa 6 mila euro. Il corso di tecniche base di pasticceria dura un mese soltanto e costa circa 3.500 euro. «Un consiglio per chi vuole fare il cuoco? Avere fame di conoscere, cucinare e mangiar bene. Servono passione e determinazione. Il tutto condito da po' di sana follia» rivela il famoso pastry chef Matteo Berti, che tra le altre cose ha inventato lo yo-yo di zuppa inglese.

Insomma, gli ostacoli da superare prima di riuscire a diventare chef sono numerosi. In compenso, chi spadella difficilmente rimane disoccupato. I dati Unioncamere non solo dicono che le cucine assumono più di 20 mila persone l'anno, ma evidenziano pure che su 10 mila richieste di assunzioni di diplomati nel settore alberghiero appena un quarto rimane inevaso. E sono più di 300 mila le imprese attive nel settore. E gli stipendi? Non sono niente male. Perché se è vero che un commis (cioè un cuoco semplice) si deve accontentare di mille euro al mese, un capo partita già ne prende 1.800, mentre la paga di un sous chef arriva a 4 mila. Un executive chef, invece, può ambire a una retribuzione che si aggira intorno ai 7 mila euro netti.

Dopo l'Expo, poi, è boom di richieste di talenti italiani dall'estero: circa 100 mila i ristoranti italiani, o all'italiana, nel mondo. La fuga dei mattarelli, tuttavia, va avanti da anni. La voglia di cambiamento e di farsi

SARANNO CHEF

Sono questi i sei migliori indirizzi in Italia per la formazione di cuochi e maitre d'hotel.

Gli istituti privati...



ALMA La scuola internazionale di cucina italiana è tra le più rinomate al mondo, dal 2004 forma cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala e bar, manager della ristorazione, provenienti dall'Italia e dall'estero. Alma ha sede nella Reggia di Colorno, vicino a Parma. Per l'iscrizione al corso superiore di cucina italiana si pagano 16 mila euro. (alma.scuolacucina.it).

BOSCOLO ETOILE ACADEMY Fondata nel 1985 da Rossano Boscolo, cuoco di fama internazionale, è stata la prima scuola di alta formazione per le arti culinarie in Italia. Ha accolto finora 13 mila allievi. Propone circa 90 corsi ogni anno. Dal 2010 ha sede a Toscana (VT), dove si estende su una superficie di 20 mila metri quadrati. Il corso per chef costa sui 10 mila euro. (scuoladicucinaetofie.com).

UNIVERSITÀ DEI SAPORI DI PERUGIA Offre un ventaglio completo di corsi per gli amanti della cucina così come ai giovani a caccia di una qualifica che apra loro le porte del mondo della ristorazione. Conferisce «lauree» a cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, gelatieri e pasticceri. Per un corso di sette mesi per aspiranti chef si pagano 5.500 euro. (universitadesapori.it).

...e quelli pubblici

ISTITUTO ALBERGHIERO ARTUSI Qui si studia per diventare cuochi «stellati». Tra gli ex allievi dell'istituto di Recoaro Terme (VI) che hanno fatto fortuna spicca Carlo Cracco. Fondato nel 1963 (all'epoca c'erano soltanto tre classi), oggi è frequentato da oltre mille alunni. L'Artusi è stato premiato più volte come miglior istituto alberghiero d'Italia. (artusi.gov.it).

ISTITUTO ELENA CORNARO È una delle scuole più prestigiose del Paese. A Jesolo (VE) accoglie circa mille alunni, 200 in più rispetto a tre anni fa. In occasione della Festa della

Repubblica, i suoi studenti hanno allestito il buffet per i festeggiamenti organizzati dalla Presidenza della Repubblica nei giardini del Quirinale. (cornaro.it).

ISTITUTO CARLO PORTA La selezione all'ingresso è rigida: ogni anno 200 ragazzi vengono lasciati fuori. Quest'anno lo chef Gualtiero Marchesi ha premiato la ricetta di uno studente del Carlo Porta che con il suo Mojito Rovagnati ha vinto il concorso Rovagnati Academy Food Experience dedicato agli istituti alberghieri, con protagonista il noto salume. (carloportamilano.it).

UNA PROFESSIONE APPETITOSA

Le retribuzioni nette mensili di chi lavora in cucina (o in sala), dall'Italia all'Australia.

	ITALIA	LONDRA	NEW YORK	SYDNEY
 EXECUTIVE CHEF	7.000 EURO	7.500 EURO	7.000 EURO	3.500 EURO
 SOUS CHEF	4.000 EURO	3.500 EURO	4.000 EURO	2.500 EURO
 CAPO PARTITA	1.800 EURO	2.500 EURO	2.500 EURO	2.000 EURO
 COMMIS DI CUCINA	1.000 EURO	1.250 EURO	1.000 EURO	1.000 EURO
 MAESTRO DI SALA	4.500 EURO	5.000 EURO	5.000 EURO	3.500 EURO

conoscere sul palcoscenico internazionale, unita alla possibilità di guadagnare di più, spinge molti cuochi a fare le valigie. «Sono decine di anni che la cucina italiana è riconosciuta come la migliore al mondo, ma solo negli ultimi tempi i nostri cuochi hanno fatto il salto di qualità, diventando chef» racconta il presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia. «Oggi nelle cucine dei ristoranti degli alberghi più prestigiosi del mondo non è raro vedere al comando un italiano. Nell'attività di «front office», dalla presentazione del locale all'accoglienza del cliente, siamo calati. Oggi i nostri maestri di sala sono meno richiesti a livello internazionale».



Il cosiddetto «effetto MasterChef», intanto, è diventato materia di studio. Giorgio Di Pietro, docente di econometria presso la facoltà di Business dell'Università di Westminster a Londra, ha appena condotto uno studio per analizzare come la televisione influenza gli adolescenti nella scelta del percorso scolastico: negli ultimi anni le iscrizioni agli Istituti professionali di enogastronomia e ospitalità alberghiera sono aumentate. Il docente ha anche approntato una formula matematica secondo cui un aumento di un punto percentuale dell'audience media di MasterChef si rifletterebbe in una crescita della proporzione dei ragazzi di terza media che vogliono iscriversi al liceo alberghiero che varia da 0,25 a 0,35 punti percentuali.

Considerato che la finale della quinta edizione del cooking show è stata vista in Italia da 1,6 milioni di persone, totalizzando così 150 mila telespettatori in più rispetto a quella precedente, stando alla formula coniata dal docente di econometria, le domande di iscrizione a questo tipo di scuola appaiono destinate a crescere ulteriormente. A fare però da traino non è più solo la trasmissione con Carlo Cracco, Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo. Anche il boom dello street food, nuovo protagonista, mette l'acquolina in bocca agli studenti a caccia di un'occupazione sicura. Come emerge da un recente report di Coldiretti, lo street food sta battendo tutti i record di crescita (più 13 per cento).

Nella prima metà del 2016 due italiani su tre hanno consumato street food all'italiana, mentre sono crollate le vendite di kebab. Circa 2.200 le imprese impegnate nella preparazione di cibo da strada. La Lombardia è la regione dove la ristorazione ambulante è più presente, seguita da Puglia e Lazio. Tra i cuochi non professionisti, che non hanno frequentato l'alberghiero e che magari prima della crisi lavoravano in banca, sta spopolando invece il social cooking, ultima frontiera della sharing economy. Basta trasformare casa in un ristorante per pochi intimi e iscriversi a una delle piattaforme di «social eating» attive online in Italia, come Peoplecooks o Gnammo, e si può arrivare a guadagnare uno stipendio extra di 5 mila euro annui. Non proprio bruscolini. O, meglio, bruscolini al caviale. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA