

RISTORAZIONE Gli esperti della **Cast** Alimenti: «Passione e studio le basi»

I segreti del maestro Iginio Massari spiegati agli alunni di "Villa Igea"

I segreti "del maestro Iginio Massari" spiegati agli studenti dell'ultimo anno dell'indirizzo di enogastronomia e panificazione di villa Igea. Per avere una opportunità di studio ulteriore dopo il diploma e anche di lavoro nell'alta ristorazione. Sunny Menon, international business developer & academic advisor della **Cast** alimenti di Brescia, fondata dall'attuale direttore Vittorio Santoro, ma anche dal cuoco Iginio Massari, che è presidente onorario. Ieri mattina, il professor Menon, nato in India prima di girare tutto il mondo, ha spiegato a un gruppo di 40 studenti quanto quello della ristorazione sia un settore in ripresa, dopo la pandemia, che offre possibilità di occupazione. «Abbiamo invitato la **Cast** alimenti - spiegano i professori Cristina Orsi e Luigi Balzano - per continuare la collaborazione iniziata 3 anni fa con la scuola di alta cucina di Brescia. La ristorazione, ha spiegato Menon, offre più possibilità di lavoro del settore meccanico. La figura dello chef è legata all'idea di sostenibilità. È imprescindibile. I ragazzi studiano l'agenda 2030. Ognuno di loro, ha spiegato Menon, punta a 5 skills, cioè a 5 abilità, la creatività, le competenze tecniche, l'assertività, la collaborazione e l'intelligenza emotiva. Non basta la passione, ma la passione è il punto di partenza per spiccare il volo». La collaborazione con la **Cast** alimenti riguarda 3 classi terminali della scuola, 2 classi dell'indirizzo



Sunny Menon, international business developer & academic advisor della **Cast alimenti di Brescia spiega agli studenti di villa Igea i segreti della ristorazione**

enogastronomico e una dei panificatori. La **Cast** alimenti offre corsi di alta specializzazione in tutti i settori della ristorazione, dalla gelateria all'attività di pizzaiolo. «Questa scuola - aggiungono i prof - è un punto di lancio per entrare nel mondo del lavoro. Avere la possibilità di lavorare con Massari. Lorenzo Puca, Nicola Bonera o Francesco Boccia non è co-

sa da poco. Ti introducono nell'alta ristorazione». Se oggi è il rappresentante della **Cast** alimenti che è venuto a Lodi, a maggio saranno i ragazzi di villa Igea a recarsi direttamente a Brescia. «Andranno a fare uno stage e toccheranno con mano - dicono i loro professori - cosa vuol dire fare alta formazione. Già due nostri allievi di villa Igea hanno frequentato la **Cast** alimenti, uno sta finendo lo stage in questo periodo, mentre l'altro ha già terminato e sta lavorando in un hotel a 5 stelle in Toscana. Incontri come quelli di oggi aprono le prospettive ai ragazzi». «Il consiglio che do ai ragazzi è di partire dal basso, studiare tanto, fare formazione e poi crescere - spiega Menon -. Dopo un po' di anni di esperienza i giovani riescono a diventare imprenditori. Gli stellati hanno una ricerca enorme di figure». ■

C. V.

