



IN COLLABORAZIONE CON

 POZZI MILANO	 MORI2A	
 Sanfelici	 Brescia CENTRALE DEL LATTE	 coop Lombardia
 MONTEVERDE IL GUSTO DI CONDIVIDERE	 Fonte Alpina MANIVA	 IAB FSA
	 Cast	

SCOPRI DI PIÙ SU GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



Protagonisti. I ragazzi del Cfp Zanardelli alla serata finale 2024

Un dolce croccante e spumoso Cfp Zanardelli punta sulla panna

La scuola di Clusane ha deciso di coinvolgere anche gli studenti del corso di pasticceria

Formazione

La ristorazione è un gioco di squadra tra cuochi e camerieri, e Chef per una Notte «school edition» ha accolto la proposta del Cfp Zanardelli di Clusane d'Iseo.

Lo scorso anno, i professori dell'istituto avevano avanzato l'idea di dare maggior risalto agli studenti di sala, e la nuova formula li ha ampiamente accontentati. «La brigata di sala - chiarisce il maître Giuseppe Totaro - è importante tanto quanto quella di cucina. Anzi, sono i camerieri che hanno il contatto diretto col cliente, che lo accolgono, che devono spiegare il piatto e ab-

binare il vino. È con molta soddisfazione che quest'anno vediamo accolta la nostra proposta: sarà sicuramente un valore aggiunto all'iniziativa. E per il prossimo anno proponiamo di mettere in luce la figura del barman».

La seconda edizione di Chef per una Notte «school edition» ripartirà sabato 15 febbraio, in onda su Teletutto in prima serata. Nell'aula magna di Cast Alimenti due studenti di cucina, supervisionati da uno chef della nostra giuria, prepareranno la ricetta ideata con i compagni di classe e i professori, e poi due studenti di sala la serviranno in tavola, abbinandola al beverage. «La sala è il front office del ristorante - commenta Debo-



In cattedra. Lo scorso anno in Cast insieme a Piercarlo Zanotti

rah Bordiga, responsabile del Cfp Zanardelli di Clusane -, ma il cameriere è anche la professione più snobbata, spesso visto come semplice "portapiatti", quando invece è colui che accoglie il cliente e spesso che lo fa tornare».

La scelta. Nella stessa direzione «inclusiva» è la scelta dello Zanardelli di coinvolgere anche l'indirizzo di pasticceria. «Quest'anno ci sono stati assegnati panna e mascarpone di Centrale del Latte di Brescia come ingredienti - annuncia il professore di cucina Davide Omodei -, quindi punteremo sul dolce, e uno dei due ragazzi che eseguiranno la ricetta sarà uno studente di pasticceria. Abbiamo pensato a un dessert moderno, con una parte croccante e una parte spumosa».

L'altra importante novità della seconda «school edition» è l'esposizione: gli studenti dovranno raccontare la ricetta davanti allo chef e anche alle telecamere. «Ci fa piacere perché più di un ragazzo si è proposto per questo com-

pito - racconta il professor Omodei -. Alcuni di loro sono più estroversi e altri più timidi, ma è giusto che tutti imparino a comunicare il nostro lavoro, riuscendo anche a controllare l'emozione».

Le classi dello Zanardelli coinvolte quest'anno sono le tre quarte (pasticceria, cucina, sala), una quarantina di studenti in tutto, che hanno ereditato l'entusiasmo di chi li ha preceduti lo scorso anno. «L'iniziativa è stata molto apprezzata da tutti i ragazzi - assicura chef Omodei -, e la loro esperienza ha contagiato le altre classi, e ci ha spinto a partecipare di nuovo».

«Chef per una Notte - conclude la dirigente Bordiga - è stata una motivazione in più per i nostri studenti, che scelgono questo indirizzo di studi ma che tendenzialmente tendono a cambiare settore. Questa iniziativa è un'ulteriore dimostrazione che la ristorazione è una professione importante e riconosciuta, quindi grazie di aver coinvolto le scuole alberghiere». //

FRANCESCA ROMAN



MONTEVERDE
IL GUSTO DI CONDIVIDERE

- 100% POLLO ITALIANO -

DA PIÙ DI 70 ANNI QUALITÀ, SIGUREZZA E TRADIZIONE ITALIANA

CARNE AVICOLA PROVENIENTE
DALLA NOSTRA FILIERA INTEGRATA

INQUADRA
E SCOPRI
LE NOSTRE
RICETTE!

www.pollomonteverde.it   [pollomonteverde](https://www.instagram.com/pollomonteverde)