

Lombardia RistorExpo: dalla scuola al lavoro

di Giovanni Guadagno

La tredicesima edizione di RistorExpo, il salone di Erba (CO) dedicato all'enogastronomia e alle attrezzature da cucina, ha riscosso grande successo. Nonostante la crisi e la concorrenza delle esposizioni fieristiche di Rho (MI), i 12mila metri quadri dei tre padiglioni di LarioFiere hanno registrato il tutto esaurito, con un picco di 200 espositori e oltre 20mila visitatori nel corso della manifestazione, tenutasi dal 14 al 17 febbraio.



Ancora una volta, i veri protagonisti sono stati gli Istituti alberghieri del territorio e le Associazioni di categoria, presenti al gran completo non solo per dare lustro alla manifestazione, ma per consentirne al meglio il funzionamento.

Concorsi a parte, le nuove leve della cucina hanno dato ampia dimostrazione di avere tutte le intenzioni di rilevare il testimone dai loro maestri e portarlo con fierezza e orgoglio. In particolare, va

segnalata la presenza dell'Istituto alberghiero Ballerini di Seregno (MI) che, per la decima volta consecutiva, ha garantito il servizio di ristorazione all'interno della manifestazione. La classe V dell'Istituto, guidata dai loro chef e insegnanti, Giovanni Guadagno e Alberto Somaschini, ha realizzato la preparazione dei pasti a mezzogiorno, collaborando poi con gli chef chiamati a gestire le cene di gala. Identico compito era assegnato a una selezione dei ragazzi delle classi seconde, che hanno curato il servizio in sala, sotto la guida del maître Antonio Zambrano, primo maître dell'NH Jolly Hotel President di Milano e fiduciario Amira.

Diversi altri alunni hanno invece collaborato con gli sponsor della scuola, gestendo dimostrazioni nei rispettivi stand, o prestando la loro opera al servizio delle manifestazioni previste nel programma della Fiera. Una situazione "estrema" (per alcuni l'orario di lavoro superava di gran lunga le dieci ore giornaliere) che ha permesso ancora una volta di misurarsi con i ritmi e le modalità del mondo del lavoro, permettendo ai ragazzi di maturare un'esperienza che avrà sicuramente un riscontro positivo sul loro futuro professionale.

Un boton... d'oro puro!

di Giovanni Guadagno

La tredicesima edizione della fiera RistorExpo a Erba (Como, 14-17 febbraio) è coincisa con la settima tornata del concorso El Boton d'Or, destinata ad alunni di Istituti alberghieri, organizzato dall'Associazione Cuochi Milano e Provincia d'intesa con l'Associazione Cuochi Brianza.

La grande novità di questa edizione è stata che il concorso da regionale è diventato nazionale, tanto è vero che nell'individuale abbiamo avuto il grande piacere di veder concorrere una ragazza proveniente da Roma (leggi il racconto del suo insegnante nella pagina accanto); segno che la fama del certame si sta ormai diffondendo nella penisola.

Confermata, invece, la formula sperimentata con successo lo scorso anno: una sezione "caldo" (concorso a squadre consistente nella realizzazione di un menu di quattro portate per 30 commensali, con relativo abbinamento di vino) e una "freddo" (individuale, realiz-

zazione di un piatto pensato caldo e presentato freddo, con gelatinatura).

Le selezioni, tenutesi nei mesi di gennaio e febbraio, hanno portato al concorso quattro squadre nel "caldo", ognuna delle quali



si è esibita in uno dei giorni della manifestazione, e ad oltre 30 gareggianti nel "freddo", che hanno presentato le loro realizzazioni il 17 febbraio, giorno nel quale la giuria (composta da professionisti iscritti alle due associazioni provinciali) ha tenuto anche la premiazione della manifestazione.

Alla presenza del presidente regionale Egidio Rossi, il concorso a squadre ha visto l'affermazione del team dell'Impresa di Carate Brianza, seguita da due squadre del Ballerini di Seregno (MI). Quest'ultimo istituto ha invece fatto man bassa nel concorso individuale, piazzando al primo posto Franco Origgì e al secondo Giuseppe Vismara, entrambi alunni del terzo anno; la medaglia di bronzo è andata proprio alla concorrente capitolina. Al Ballerini è stato assegnato anche il riconoscimento di miglior Istituto alberghiero, sulla base della graduatoria complessiva dei partecipanti.

La massiccia partecipazione da parte degli Istituti alberghieri lombardi ha confermato sia la validità del concorso, sia l'attenzione che le scuole stanno dedicando a questo genere di manifestazioni. La dimensione nazionale che da quest'anno caratterizza il Botton d'Or, inoltre, fa pensare che già dal prossimo anno la struttura organizzativa dovrà essere pronta a ricevere una "valanga" di domande di partecipazione da tutta Italia.



UN'ESPERIENZA DI FRATERNA PROFESSIONALITÀ

Il 17 febbraio insieme alla mia alunna Martina Lanciani ho partecipato al concorso nazionale "El Botton d'Or" tenutosi a Erba (Co). L'organizzazione della manifestazione e il suo svolgimento sono stati impeccabili e il tutto si è svolto durante le attività di RistorExpo, fiera di settore particolarmente interessante.

Fin qua il tutto potrebbe passare come una delle tante occasioni alle quali siamo ormai abituati a partecipare. Se poi si aggiunge che la ricetta da noi presentata ha vinto una medaglia d'oro, verrebbe spontaneo arrivare all'unica conclusione: "è stato un piacere aver partecipato alla suddetta manifestazione". Il bello invece arriva solo se si fa un'ulteriore considerazione. Tra tutti i partecipanti al concorso solo noi provenivamo da un'altra regione. Essendo organizzato dall'Associazione Cuochi di Milano e Provincia e dall'Associazione Cuochi Brianza (anche se da quest'anno era bandito su scala nazionale) ci si aspettava, come solitamen-

te noi associati siamo abituati a fare o per pigrizia o per poca solidarietà alle manifestazioni indette da altri, che ci partecipassero solo alunni appartenenti alla regione stessa. E proprio qui la gran soddisfazione. Nell'aria era percettibile "una fraterna professionalità" dimostratasi dal continuo coinvolgimento e scambio di idee, suggerimenti, consigli e preziosi pensieri tra colleghi di diverse Associazioni regionali per far sì che gli alunni ne traessero benefici per eventuali esperienze a livello lavorativo, tali da essere sfruttate non solo per la manifestazione in sé, ma da portarsi dietro come bagaglio professionale e culturale.

Con la speranza e l'augurio che per le prossime occasioni, saremo subito pronti a cogliere l'essenza della manifestazione in sé per collaborare e cooperare indistintamente affinché il tutto possa portare esclusivamente frutti per il gusto di crescere insieme come professionisti.

Salvio De Micco, Roma