

FORLÌTODAY

"Dalla penna alla pentola": oltre 170 allievi a lezione di cucina nel segno di Pellegrino Artusi

La pandemia non ferma la collaborazione fra Casa Artusi e Scuola Centrale Formazione: appena partito un nuovo format didattico di Virtual Masterclass

Redazione

20 marzo 2021 12:20



Oltre 170 ragazzi provenienti da sei diverse regioni e 20 formatori nel settore della ristorazione si sono dati appuntamento virtuale a Forlimpopoli l'undici marzo per il primo incontro didattico del ciclo "Dalla penna alla pentola", che andrà avanti con periodiche lezioni digitali fino alla fine dell'anno scolastico. Fra i temi delle sessioni successive, solo per citarne alcuni, l'arte della piadina e i segreti della pasta fatta in casa, sempre con la partecipazione di esperti e maestri di cucina di Casa Artusi.

Prosegue così anche nel 2021, a dispetto della pandemia, la partnership fra Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica di Forlimpopoli consacrato allo studio del grande Pellegrino, e la Scuola Centrale Formazione, associazione nazionale riconosciuta dal Ministero del Lavoro che raggruppa 46 Enti di formazione, con oltre 100 sedi sul territorio italiano, distribuite in 11 regioni, con la mission promuovere la formazione professionale dei giovani e degli adulti e supportare il loro inserimento lavorativo e partecipazione attiva alla società. E' dal 2013 che Casa Artusi e Scuola Centrale Formazione collaborano: negli anni passati questa collaborazione ha portato a realizzare eventi educativi presso la Scuola di Cucina di Casa Artusi nella cornice della Festa Artusiana. Quest'anno, invece si è optato per un nuovo format di Virtual Masterclass, per consentire ai giovani allievi di cimentarsi con gli insegnamenti del grande gastronomo autore di "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", che ammoniva "Il miglior maestro è la pratica".

I partecipanti sono le ragazze e i ragazzi che frequentano corsi nel settore della ristorazione, della panificazione e della pasticceria dei seguenti centri di formazione (tutti associati a Scuola Centrale Formazione): Civiform (sedi di Cividale del Friuli-Ud e Trieste), Fomal (Bologna), Accademia del Turismo (Lavagna-Ge), Lepido Rocco (sedi di Caorle-Ve e Pramaggiore-Ve), Casa del Giovane 'Don Mario Bottaglia' (Castiglione delle Stiviere - Mn), Irpif (Pietramontecorvino-Fg).

Nell'incontro di apertura, gli allievi hanno avuto modo di confrontarsi con il massimo esperto artusiano: il professor Alberto Capatti, Direttore Scientifico di Casa Artusi, che ha raccontato l'Artusi uomo e il suo libro, sottolineandone l'attualità dei suoi insegnamenti anche per i giovani che si affacciano ora al mondo del lavoro. In particolare, secondo il professor Capatti, l'eredità di Pellegrino Artusi è la "capacità di studiare, applicarsi, ripetere, innovare ed eventualmente creare", come testimoniato dalle 15 edizioni del suo manuale di cucina.

Una ricetta con cui ha concordato la Presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni, a cui è toccato il compito di aprire virtualmente le porte di Casa, descrivendone le attività culturali ed evidenziando il forte legame che c'è tra cucina domestica e cucina professionale. Ultimo, ma non per importanza, lo chef Sergio Barzetti, volto noto al grande pubblico per la sua partecipazione a varie trasmissioni televisive, fra cui "E' sempre mezzogiorno" con Antonella Clerici. Barzetti, che ha coinvolto gli allievi sui temi della "Tradizione, creatività e innovazione per il futuro della ristorazione", ha indicato come ingredienti indispensabili (specialmente per chi vuole entrare nel mondo della ristorazione) la curiosità alla ricerca dei migliori prodotti, e la cultura.

Parole di incoraggiamento per il settore, in un momento così difficile, arrivano da Arduino Salatin, presidente di Scuola Centrale Formazione: "Bisogna guardare con ottimismo al futuro, perché quello che è stato costruito, i legami che ci sono, la disponibilità messa in atto in tutti questi anni, le competenze che sono state raccolte, non possono essere cancellati neppure da una situazione drammaticamente anomala ore come quella di questo ultimo anno".

In Evidenza**SPONSOR**