

## LA CITTÀ DEL CIBO



## Quell'esercito di aspiranti cuochi è boom di iscrizioni all'alberghiero

ALL'ISTITUTO alberghiero "Scappi" di Castel San Pietro, 2.200 studenti, è boom di iscrizioni e c'è la fila per i corsi formazione professionale nel settore della ristorazione, con più richieste dei posti disponibili. È l'effetto *Masterchef*, il programma tv che trasforma i cuochi in star («per un ragazzo diventare cuoco di fama è come sognare di essere il Balotelli di domani»), ma anche degli investimenti che Bologna ha deciso di fare come "città del cibo", dal recupero e apertura del centralissimo Mercato di Mezzo alla futura Fabbrica Italiana Contadina nell'area del Caab.

IL SERVIZIO A PAGINA II



## IL PERSONAGGIO

La lezione di chef Barbieri  
“Preparatevi a tanti sacrifici”

BEPPE PERSICHELLA

«IL MERCATO di Mezzo? Ricorda un po' una baita del Trentino, non mi è piaciuto molto. Ma c'è da dire che è stato fatto un grande lavoro di restauro». A dirlo è lo stellato chef Bruno Barbieri da Medicina, residente ormai da anni a Milano per via del suo lavoro a Masterchef.

SEGUE A PAGINA III

## L'INTERVISTA / PARLA IL CUOCO BRUNO BARBIERI

“Era la scuola per i fannulloni  
adesso è diventata una moda  
ma la cucina è tanto sacrificio”

&lt;SEGUE DALLA PRIMA

BEPPE PERSICHELLA

**B**ARBIERI si immagina qualcosa di diverso per il nuovo mercato del Quadrilatero: «Più simile al Borough Market di Londra o ai mercati di Istanbul», dice. Un luogo dove anche gli chef della città la mattina vanno a far spesa per preparare il menu del giorno. «Più mercato, meno brand» è il suo slogan.

**Signor Barbieri, non si aspettava anche che il Mercato di Mezzo avesse prezzi più bassi?**

«Non credo sia quello il problema, il punto è l'offerta. Mi piace la bottega del pesce, bisognava continuare così. Si poteva creare la via del mare, della verdura di stagione e della carne di qualità. Un mercato dove anche chi si occupa di ristorazione in città va a far spesa».

**In città una parte di economia si sta muovendo attorno al cibo. Cosa ne pensa?**

«Bologna si sta riprendendo attraverso il food, è vero. Mi pia-

cel'idea che arrivino giovani da fuori e aprano ristoranti con cucine di altre regioni o paesi. Non possiamo solo offrire tortelline e mortadella».

**L'arrivo di Fico per l'autunno del prossimo anno potrebbe far da traino a quel che lei suggerisce?**

«Ho letto che Massimo Bottura (lo chef tre stelle Michelin dell'Osteria Francescana di Modena, ndr) è stato chiamato a guidare i ristoranti, no? È una scelta giusta, hanno scelto il portavoce della cucina italiana, speriamo porti bene».

**Un ruolo importante lo svolgerà l'inventore di Eataly Oscar Farinetti.**

«Di lui ognuno può dire quello che vuole, ma fino a qui ha fatto bene. È normale, quando diventi una persona di successo, che stai sulle balle agli altri».

**La zona scelta, quella del Caab, non rischia di essere troppo periferica?**

«No, anzi è un'idea originale. Certo, serve un collegamento, un trenino ad esempio. Ma tut-

te le grandi città del mondo hanno un'area storica e un'area della city dove si costruisce il futuro. Perché a Bologna no?».

**A Fico i ristoranti si alterneranno periodicamente. È interessato?**

«Comeno, di sicuro. L'importante è che le scelte vengano prese per merito, questi spazi vanno assegnati soprattutto ai giovani chef che lavorano a Bologna».

**Chef destinati ad aumentare negli anni, visto il boom di iscrizioni all'istituto alberghiero...**

«Un po' il merito è anche di Masterchef».

**Anche lei viene da lì.**

«Ai tempi, quando cominciavi, si iscrivevano spesso ragazzi che non avevano voglia di fare nulla. E così ti ritrovavi grandi disgraziati o grandi talenti».

**E oggi?**

«Oggi il problema è che i giovani vedono gli chef in tv e vogliono ambire a diventare come loro. Ma dietro a tutto que-

sto ci sono almeno trent'anni di lavoro e di studio, impegni e sacrifici, bisogna conoscere molto le lingue, non è facile».

**Non c'è il rischio che fra una decina d'anni si formi un esercito di neo diplomati senza lavoro?**

«No, questo è uno dei pochi lavori che ha una scrematura naturale all'inizio: si suda e fatica dalle 15 alle 20 ore al giorno, ti dimentichi di feste e famiglia. Chef non si diventa, si nasce».

**È un settore che punta molto sull'alta qualità e questo significa anche prezzi più sostenuti. Un giovane chef che vuole aprire una start up culinaria non rischia di trovarsi tagliato fuori?**

«Non sarà così. Anni di alta ristorazione hanno insegnato che il cibo non è solo riempirsi la pancia. Oggi poi c'è più tecnica e tecnologia rispetto a quando ho iniziato io. L'importante è che i giovani si rendano conto che finita la scuola devono restare qui e non scappare via, perché solo in Italia c'è la vera materia prima».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





I giovani vogliono  
diventare come noi  
Dietro ci sono  
trent'anni di lavoro

Il Mercato di Mezzo  
non mi è piaciuto  
molto, ricorda una  
baita del Trentino

**BRUNO BARBIERI**  
GIUDICE DI MASTERCHEF

“



**In primo piano**

# Effetto Masterchef boom di iscrizioni all'istituto alberghiero

## La preside Mambelli: apriremo due nuove sezioni Il traino del reality tv aspettando il progetto Fico

ILARIA VENTURI

**E**FFETTO Masterchef, è boom di iscrizioni all'istituto alberghiero. E c'è la fila nei corsi di formazione professionale nel settore della ristorazione a Bologna: le domande superano i posti. Sognando Massimo Bottura, Bruno Barbieri, gli chef stellati e quelli televisivi, gli adolescenti scoprono la professione di chi sta dietro ai fornelli. Un po' come quando ci fu la corsa a Giurisprudenza ai tempi di Mani Pulite. Ora è la ristorazione ad attirare i giovani, proprio nel settore che la città sta rilanciando in grande stile, tra Mercato di Mezzo appena riaperto e Fico in arrivo.

"Un tempo eravamo la scuola ghetto, l'istituto dove veniva chi non aveva voglia di studiare. Ora sta cambiando la composizione sociale tra i banchi: si iscrivono anche figli di primarie di avvocati, figli di professionisti", osserva Paola Mambelli la preside dell'istituto alberghiero Scappi di Castel San Pietro: 2.200 studenti, tra la sede principale e la succursale a Casalecchio. In crescita da alcuni anni. Quest'anno l'istituto cresce di due classi prime in più, per accogliere i nuovi 80 iscritti. La dirigente però non pensa che sia solo merito dei programmi televisivi. "Han-

no contribuito a fare dei cuochi non più figure dietro le quinte e questo trascina i ragazzi. Però non è questo che spiega il fenomeno — dice — è cambiata la percezione sociale di questa figura professionale. Ed è il tipo di

scuola, molto viva, dinamica, a contatto con il mondo del lavoro sin dal secondo anno di studi e, soprattutto, la prospettiva di trovare lavoro, che ha portato alla nostra crescita". Non che tutti

diventano chef di prim'ordine, "ma in generale — aggiunge Mambelli — i ragazzi trovano un lavoro che dà loro soddisfazione". Dallo Scappi, unico in provincia di Bologna, i ragazzi vanno a lavorare come pasticceri da Gino Fabbri o al Baglioni. Chi è partito per New York e per l'Australia. Un ex alunno è al San Domenico a Imola.

Alivellonazionale, con 48.867

domande, l'alberghiero è risultato il secondo corso, dopo il liceo scientifico, più scelto per il prossimo anno scolastico. Per il 2014-2015 sono 3.047 le domande di iscrizione in Emilia Romagna (533 a Bologna) negli istituti superiori dove si studia enogastronomia e ospitalità alberghiera. "C'è un aumento anche in Regione", spiega il direttore dell'ufficio scolastico Stefano Versari. "L'alberghiero è uno dei percorsi professionali con maggiore collegamento con il mondo del lavoro". Nei percorsi che danno la qualifica di operatore della ristorazione del Cefal, l'unico ente ad aver aperto in Italia un ristorante formativo, "Le Torri" in via della Liberazione, dove gli allievi lavorano, c'è il tutto esaurito: 44 posti, una sessantina di domande quest'anno. "E' un settore che ha risentito meno della crisi — spiega Federica Saccenti, refe-

rente della scuola di ristorazione del Cefal — e diventare cuochi di fama è diventato un po', per i ragazzi, come sognare di diventare tutti Balotelli nel calcio".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**2200**

**GLI STUDENTI**  
Sono le ragazze e i ragazzi iscritti all'istituto alberghiero Scappi di Castel San Pietro e nella succursale di Casalecchio

**80**

**GLI ISCRITTI**  
Per fare fronte alle 80 iscrizioni aggiuntive l'istituto alberghiero dovrà aprire altre due nuove sezioni di prima

**44**

**I POSTI**  
Sono i posti disponibili nel ristorante formativo del Cefal "Le Torri" in via della Liberazione. Sessanta le domande arrivate





La preside Paola Mambelli

[illegible]