

Dal Cfp alle stelle Michelin «Per noi cuochi non c'è crisi»

*Crippa torna da star nella sua ex scuola. Oltre 500 iscritti ai corsi e il 78% trova lavoro
«Enogastronomia grande risorsa per l'Italia, ma Como non la sfrutta abbastanza»*

«Come non è una città enogastronomica, ma la ristorazione può essere un motore per lavoro e crescita. Parole di Enrico Crippa, tornato ieri da star al Centro di formazione professionale, scuola nella quale aveva studiato.

Crippa è uno chef Michelin, uno dei 37 due stelle segnalati dalla famosa guida. Il cuoco di Vigano Brianza ha fatto strada da via Bellinzona: ora è ad Alba, al ristorante Piazza Duomo.

«La cucina è da sempre una grande risorsa per l'Italia - osserva Crippa -. Però, purtroppo o per fortuna, si vede la differenza con l'estero: andiamo poco al ristorante. Forse perché siamo capaci di mangiare bene a casa, abbiamo a disposizione ottime materie prime. Forse perché investiamo poco nell'alimentazione, perfino i paesi scandinavi, certo meno ricchi di noi a tavola, stanno puntando su questo settore facendo grandi salti di qualità. Restano le tante opportunità di questo mestiere».

Chef come Crippa parlano tre lingue, girano il mondo, si relazionano con la clientela, organizzano filiere per le materie. Dei veri manager. «È un ramo che ha ancora potenzialità. Queste scuole permettono un approccio veloce al lavoro, le grandi brigate insegnano a saper stare con le persone. Il fisso c'è e non c'è spesa per mangiare, con buone capacità è facile viaggiare. Non per forza solo in ristoranti di lusso, spesso occorre avere fortuna. Ci sono tante formule, buone trattorie per esempio, la ristorazione ha mille sfaccettature».

Chioschi di successo che offrono un solo magico biscotto: ricetta segreta della nonna. Filosofie che lo chef ha cercato di imprimere agli odierni alunni: amare il mestiere, avere attenzione per le materie prime. 40 mila prodotti bio in Italia. Ad Alba il suo ristorante

[SCHEDA]

Gli iscritti

Al Centro di formazione professionale di via Bellinzona ci sono 517 iscritti, 588 l'anno prossimo con domande respinte perché la struttura è saturata

Chi trova lavoro

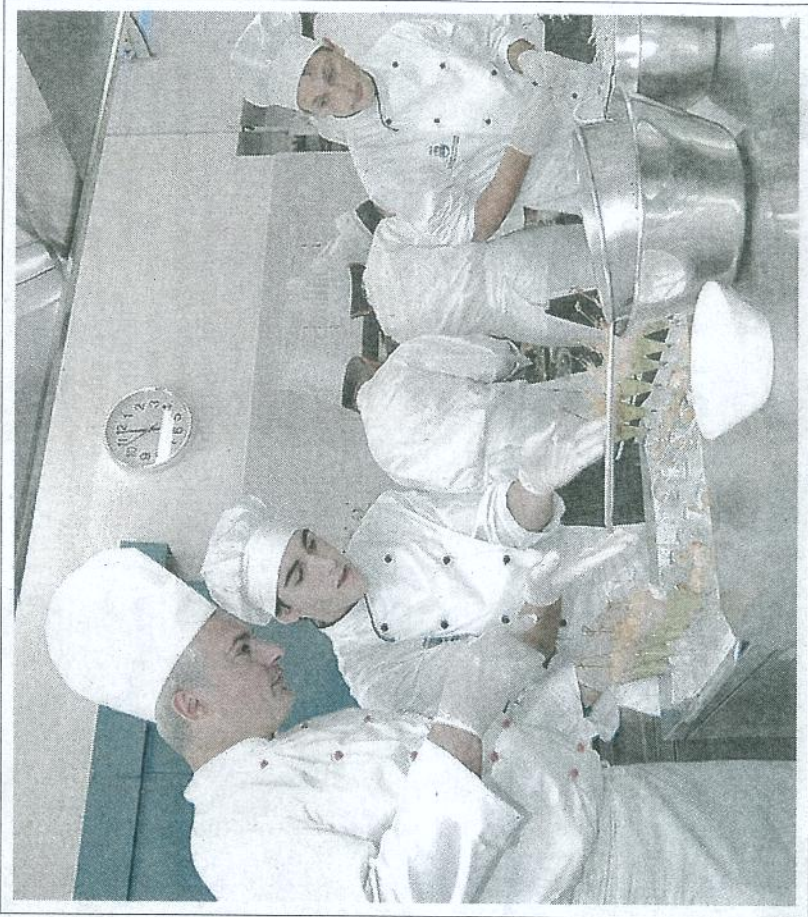
Dopo quattro anni di studi al Cfp: nel 2009 78% di occupati, il 22% disoccupato, 0% prosegue gli studi. Nel 2010 il 73% ha trovato lavoro, il 27% no, 0% ha studiato ancora. Nel 2011 il 64% lavora, il 14% cerca e il 21% prosegue gli studi. Dopo il percorso di tre anni: nel 2008 43% di occupati, 13% disoccupati, 43% prosegue sui banchi. Nel 2009 il 21% lavora, il 26% no, il 53% studia. Nel 2010 21% occupato, il 21% disoccupato e il 58% studia. Nel 2011 il 34% lavora, il 23% rimane a casa, il 43% rimane a scuola

Stage in azienda

Sono 127 le collaborazioni con le aziende: 38 di Menaggio, 34 di Como, 19 sono di Cantù e altrettanto fuori provincia, 16 ad Appiano. Di 127 queste 27 (di cui 5 di Como) hanno più di 10 lavoratori, 48 (14 di Como) tra 5 e 10 e 52 (15 di Como) meno di 5. 268 apprendistati creati nel 2011 dall'Agenzia orientamento e lavoro

te vanta a tal proposito tre ettari di orto. Buone speranze quindi in tempo di crisi per i tanti novelli cuochi: al Cfp ci sono 517 iscritti, 588 l'anno prossimo con domande respinte perché la struttura è saturata. 64% di occupati, il 22% che prosegue gli studi. Numeri in salita anche per l'Istituto alberghiero Gianni Brera del Centro studi Casnati.

Esagerato il boom dei sommelier negli ultimi anni, per Crippa c'è invece carenza di carne-



IL CONCORSO

Ciakkare, ultimi giorni per inviare i vostri video

Ultimi giorni per partecipare al concorso "Ciakkare. Usa il cellulare con la testa". Il termine per caricare i video sul sito de "La Provincia" è stato prorogato fino alla mezzanotte di domenica 22 aprile. Dal 23 si apriranno le votazioni online, fino al 16 maggio. Potete già vedere on line i primi 24 video mandati dagli studenti delle scuole superiori e dei centri di formazione professionale della Provincia di Como. Quest'anno i ragazzi sono chiamati a cimentarsi con tre tematiche: "La mia vita tra reale e virtuale", "Lo sport che fa crescere", "Cercare un lavoro, creare un lavoro" (proposta dal Gruppo giovani di Confindustria). Inoltre, si possono seguire gli aggiornamenti sulla pagina facebook dedicata al concorso.



rieri professionisti. Se Como sforna ottimi chef (comasco ex Cfp anche Paolo Lopriore) la città ha scarso potenziale culinario. Secondo Crippa: "I grandi ristoranti è più facile nascano se sul territorio c'è forte tradizione e grandi prodotti. Nelle langhe ci sono presidi di slow food, d.o.c.g., nocciolo, barolo, tartufo e formaggi. E la cucina la molla per il turismo».

Tra i pochi dop a Como si annoverano invece il salame Brianza e lo zampone di Modena. «Sul territorio ricordo mobili e utensili - racconta lo chef -. A Como il turista viene per il lago, non per il vino o il cibo: mangerà il persico infarinato nel burro al massimo». È andata meglio a chi ha assaggiato la sua insalata 21 31 41, il numero di fiori, foglie e semi che secondo stagione compongono la creazione dello chef.

S. Bac.