

# In Lettonia per imparare a cucinare

## L'avventura di Luca, chef di 16 anni

### Olgiate Comasco

Tre settimane di stage in Lettonia per imparare i segreti di pentole e fornelli. Lui è **Luca Bianchi**, 16 anni, frequenta il terzo anno del Centro formazione professionale Como Monte Olimpino - corso per cuoco e preparatore pasti e aiuto cuoco, che ha vinto una borsa di studio per andare a Riga in Lettonia.

Partirà con suoi compagni il 30 marzo per tornare il 19 aprile.

«Ho partecipato alle prove di selezione - spiega il giovane Bianchi - visto che la mia scuola attraverso Regione Lombardia offriva delle borse di studio per i tirocini nell'ambito del Programma Leonardo Da Vinci Mobilità - Progetto "Mobilità in Europa per tirocianti della formazione professio-

nale" -Eurovocational per fare un'esperienza o a Valencia in Spagna, o a Grenoble in Francia oppure a Riga in Lettonia. Quindi dopo aver sostenuto diverse prove tra cui anche quelle di lingua con la traduzione in italiano di una canzone e di ricette, c'è stata anche quella di presentazione del mio curriculum vitae in formato Europeo con lettera di accompa-



Luca Bianchi

gnamento e una simulazione di colloquio di lavoro per illustrare ai docenti i motivi della scelta di un tirocinio all'estero - precisa - ho infatti spiegato che a me piace viaggiare e che Francia e Spagna erano abbastanza vicine invece la Lettonia era un'esperienza nuova».

Bianchi partirà per la Lettonia con **Davide Bordoli, Ivan Pini, Andrea Mognoni, Antonio D'Ingeo** (di cucina) e **Martina Narciso, Alessandra Peduzzi, Aurora De Francesco** (di sala).

«Siamo in sette ragazzi per la Lettonia - continua Bianchi - con un docente che ci segue e lavoreremo nei ristoranti del posto. Da piccolo ero sempre con mia mam-

ma in cucina e facevo torte fango e poi quello che mi ha fatto scegliere questa strada perché ho visto mio fratello fa il rappresentante e viaggia continuo ed è quello che vorrebbe fare anche a me, ma cucina. Voglio fare esperienza per il mondo e, magari giorno mettermi in proprio».

«Un buon piatto può cambiare l'umore di una persona. Un piatto può rendere onore e a chi lo realizza». «È una fierezza ricordare il giovane - che ben caratterizza il lavoro del cuoco. C'è a questo mestiere comunque si smette mai di imparare e noi cuochi conosciamo sempre nuove pagine». ■ **L. Tar.**