

LAVORARE DIVERTENDOSI

ETOILE EXPERIENCE

GLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI INCONTRANO GLI CHEF DELLA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA E PASTICCERIA "CAMPUS ETOILE ACADEMY"

NEI LABORATORI DI VIA FEDERICI UNA *FULL IMMERSION* NEI SEGRETI DELL'ARTE BIANCA E IL 23 APRILE PORTE APERTE ALL'ACCADEMIA DI TUSCANIA PER L'OPEN DAY DI PRIMAVERA

Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli incontrano l'Accademia di Cucina di Toscana "Campus Etoile Academy" e apprendono i segreti della pasticceria.

Giovedì 6 aprile, nell'Aula Magna dell'Istituto Professionale di via Federici, Ruggiero Carli, Chef dell'Etoile Academy, ha illustrato agli allievi le attività e l'organizzazione di una delle più prestigiose Scuole italiane di Alta Formazione e Specializzazione nel settore enogastronomico.

Ad introdurre il lavoro, la Dirigente Scolastica dell'I.S.I.S. "Giuseppe Di Vittorio", Prof.ssa Vincenza La Rosa: "Quella di oggi è un'importantissima giornata di studio, di approfondimento e di crescita. Solo attraverso l'esperienza e le attività di laboratorio è possibile trasformare le conoscenze astratte in competenze concrete. Il sapere si costruisce progressivamente attraverso il fare ragionato. La pasticceria è un settore in grande espansione e in continua evoluzione. Nel nostro Istituto Alberghiero esiste un Indirizzo di studio specificamente dedicato all' "Arte bianca", che prevede un alto numero di ore di laboratorio: 15 in sede e 5 in industrie di lavorazione del cioccolato. Auspico una intensificazione dei rapporti di collaborazione con il Campus Etoile Academy, realtà di eccellenza con una consolidata tradizione nel settore dell'alta formazione enogastronomica, soprattutto per quanto riguarda la pasticceria. Voglio ringraziare lo Chef Ruggiero Carli e tutto lo Staff del Campus Etoile Academy. Ma il mio grazie va anche alla Vicepresidente dell'Istituto Alberghiero Prof.ssa Valeria Mollo, alla Prof.ssa Simona Paganelli, ai membri della Commissione Orientamento che hanno organizzato questa giornata e al Presidente del Consiglio di Istituto Cosimo Santoro".

"L'incontro rientra nelle iniziative previste dal Progetto di Orientamento in uscita. Il nostro lavoro è iniziato ad ottobre e proseguirà fino al termine dell'anno scolastico – hanno spiegato la Prof.ssa Simona Paganelli e il Prof. Carlo Narducci, membri della Commissione Orientamento dell'Alberghiero di via Federici – Ringraziamo i relatori e tutti i nostri studenti. Giornate come quella di oggi sono indispensabili per attivare le più efficaci sinergie fra il mondo della formazione e quello del lavoro".

"La nostra scuola prepara circa 200 allievi ogni anno – ha dichiarato Ruggiero Carli nel salutare gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli – e oltre il 90% di loro trova presto una collocazione nel mercato occupazionale. Il segreto di un buon pasticcere e, in generale, di un buono chef è uno solo: la passione. Nella nostra Accademia si lavora e si impara divertendosi. La preparazione offerta da un Istituto Alberghiero è ottima per chi vuole proseguire gli studi in questo settore, per un motivo molto semplice: quando scegliete di entrare in una Scuola di Alta Formazione, dopo il diploma, siete già in possesso delle conoscenze e delle competenze necessarie. Parliamo la stessa lingua e a partire da queste ottime basi possiamo costruire, insieme, il vostro futuro professionale. Buon lavoro!"

E dalle 9 alle 12, nei laboratori dell'Istituto Alberghiero, Ruggiero Carli, assistito da Manuel Conti e Chiara Tartara, ha dato vita ad un partecipatissimo *show-cooking* dedicato all' "arte bianca", con Sara Giovannotti, Vanessa Grosso, Alessia Iannattone, Aleandro Patrizi, Alberto Seritti e Giuseppe Toscano, allievi dell'Etoile Academy. Dalla lavorazione dell'isomalto, alla satinatura, dalla preparazione della *patè a bombe* (base del semifreddo), fino alla semi-montatura della panna e alla realizzazione finale di una mousse al cioccolato.

E non è mancata neanche una dimostrazione di *cake design*, la straordinaria arte decorativa nata nell'Età del Barocco dal desiderio delle aristocrazie europee di stupire i loro ospiti anche con la bellezza e la stravaganza delle torte (ma, a quanto pare, la prima torta nuziale decorata risalirebbe al 1840, data del matrimonio fra la Regina Vittoria e Alberto di Sassonia).

E, al termine del convegno, tutti in sala per il buffet di saluto preparato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero coordinati dal Prof. Rocco Zezza e dalla Prof.ssa Francesca Buccioni, Docenti di Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli (con il supporto degli Assistenti Tecnici Elisabetta Manuelli e Mauro Ceccobelli). Il servizio di Sala è stato curato dal Prof. Bruno Mazzeo, con l'aiuto degli Assistenti Pietro Piccarisi e Maria Liguoro. La Prof.ssa Carmen Piccolo ha coordinato gli studenti nel servizio di Accoglienza.

L'Etoile Academy è stata fondata nel 1982 a Chioggia, dallo chef Rossano Boscolo. Nel 2010 ha aperto la sede di Toscana.

In un contesto d'eccezione, immerso nella storia e circondato dalla natura, ha formato più di 30.000 Chef e Pasticceri, creando e coltivando gran parte dei talenti italiani che oggi lavorano nei diversi campi dell'alta cucina. La struttura attuale è il risultato di una delicata ristrutturazione che ha riportato a nuova vita l'antico complesso di San Francesco, risalente al 1281. Abbandonato in seguito all'invasione francese, danneggiato gravemente dal terremoto del 1971, che ne fece crollare le mura, l'ex-convento conserva importantissimi affreschi di scuola umbra risalenti al 1466. E' qui che da alcuni anni, Rossano Boscolo sta conducendo la sua battaglia culturale a favore della "cucina identitaria": una sintesi di storia, arte, tradizioni e sapori che devono incarnare l'anima del territorio. Non a caso, uno dei fulcri dell'Accademia è proprio la Biblioteca: una collezione privata di 200 volumi antichi sulla gastronomia, che vanno dal 1500 al 1900. E, ancora, i laboratori con attrezzature hi-tech, le aule, gli alloggi per i corsisti, il teatro per gli *show-cooking*, l'orto con oltre cento varietà di erbe.

La carriera straordinaria di Rossano Boscolo parte da lontano ed è costellata di successi. Ma tutto è partito da quella stessa formazione che vede attualmente impegnati gli allievi dell'Istituto Professionale di via Federici. Nato a Chioggia, classe 1956, Rossano Boscolo ha compiuto, infatti, i suoi studi in un Alberghiero: quello di Abano Terme.

Trasferitosi a Parigi, decide di frequentare l'Ecole Lenôtre. Nasce qui l'amore per la pasticceria, che lo accompagnerà per tutta la vita. Nel 1978, assieme ai fratelli, fonda il gruppo Boscolo Hotels e Boscolo Tours. Dal 1985 e per i successivi 20 anni invita i più importanti maestri francesi a insegnare in Italia la nuova pasticceria contribuendo a far emergere i grandi nomi dell'arte bianca del nostro Paese. Nel 1987 inaugura a Chioggia, presso l'Hotel Airone, il Centro di Perfezionamento in Cucina e Pasticceria. Dal 1992 al 1996 guida la squadra

nazionale della F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi). Pioniere ed alfiere dell'innovazione nella pasticceria (dall'uso della serigrafia all'invenzione di macchine e stampi), consulente di diversi brand, giudice internazionale, editore multimediale (*Etoilepedia* è uno dei più grandi portali di ricette *on-line*), formatore: l'attività di Rossano Boscolo è instancabile. Impossibile elencare tutti i premi collezionati in giro per il mondo dal fondatore del Campus Etoile Academy: a Rimini, Torino, Treviso, Padova, Milano, Merano, Lione, Salisburgo, Basilea, Berlino, Singapore e in molte altre città.

All'Accademia di Toscana (che il 23 aprile aprirà le sue porte per l'*Open day* di Primavera), si possono seguire corsi per Pasticcere Professionista (con qualifica riconosciuta a livello nazionale ed europeo), corsi per Chef e per Esperti di Cucina Salutistica e Vegetariana, corsi per amatori e semplici appassionati. La scelta è ampia e – come hanno sottolineato i relatori all'Alberghiero di Ladispoli – apre la strada verso un futuro di sicuro successo.

“Soprattutto – ha ribadito Ruggiero Carli, nel salutare gli allievi – quando alla preparazione si unisce la passione”.