

Covid-19. Quanto ha impattato il Covid sulle attività del Cfp?

La pandemia ha trovato il Centro di Formazione Professionale e i suoi docenti inizialmente disorientati e confusi. Sono bastati però pochi giorni per organizzare subito la formazione a distanza, inizialmente in modo caotico e poi sempre più organizzato. Non ci siamo fermati noi e non si sono fermati gli allievi che hanno dimostrato fiducia nel Centro lasciandosi guidare da tutto il corpo docente nell'affrontare nuovi approcci all'apprendimento e un nuovo rapporto con la scuola e con i compagni. Non è stato facile portare a termine l'anno e i risultati non sempre sono stati confortanti. Tutti insieme siamo riusciti comunque a concludere le attività formative a luglio 2020 con allievi che hanno affrontato e superato gli esami di Qualifica e di Diploma. Tutti pensavamo che il peggio fosse passato ma la scuola si è comunque preparata ad affrontare il nuovo anno. I laboratori del Centro di Formazione, a partire da settembre 2020, non si sono mai fermati a differenza delle lezioni in classe che a novembre sono state sostituite con sessioni di formazione a distanza. L'anello di collegamento tra la scuola e gli allievi sono state le ore di attività pratica di laboratorio in presenza grazie alle quali i ragazzi hanno continuato a lavorare e apprendere l'"arte del fare" nonostante mascherine, distanziamento, gel disinettante e finestre spalancate. La scuola è rinata passando dal silenzio al chiacchiericcio, dal suono della campanella a vuoto al rumore dei passi frettolosi e allegri dei nostri ragazzi. Il "virus" è stato una sberla in piena faccia che ha cancellato tutti gli eventi pianificati e pianificabili, che ha reso il tirocinio una speranza colorata di giallo, che ha in alcuni casi demotivato e scoraggiato i nostri ragazzi. La pandemia non è sconfitta ma sono certa che riusciremo a trasformare tutte le incertezze in opportunità, basta volerlo!

Economia circolare e sostenibilità. Ritiene che sensibilizzare i ragazzi su questi temi possa essere utile per il loro futuro lavorativo?

Lo studio della cucina ragionale italiana, che nel "riuso" ha la sua costante, impone ai nostri allievi di conoscere teorie e pratiche legate tradizionalmente alla "circolarità in cucina". Il rispetto per l'ambiente e le buone pratiche di economia circolare si imparano quindi anche cucinando. Trasformare gli scarti in ingrediente prezioso per realizzare e ricreare meraviglie gastronomiche significa inoltre saper utilizzare tecniche nuove e alternative. Coniugare tradizione e innovazione presuppone una profonda conoscenza della materia prima, della stagionalità e dei metodi di cottura. Possiamo quindi affermare che il programma di laboratorio dei percorsi di Cucina e Pasticceria realizzati al Centro di Formazione Professionale sono "naturali portatori" di tematiche quali sostenibilità, acquisto consapevole che privilegi gli acquisti a km 0 e la produzione locale.

Che cosa vi ha spinto a collaborare al progetto "Bread Beer Lago di Como"?

Il Centro di Formazione Professionale con i suoi allievi e docenti è da sempre interessato a nuove progettualità che arricchiscono i percorsi formativi di spunti creativi e che sviluppano capacità di pianificazione e realizzazione di compiti e attività reali. Il progetto "**Bread Beer Lago di Como**" rappresenta quindi un importante "laboratorio di sperimentazione guidata" dal nostro Chef Massimiliano Tansini che ha già accompagnato con soddisfazione le classi in percorsi di "apprendimento sul campo". Partecipare ad un progetto ricco e articolato, individuarne gli obiettivi e condividerne i risultati con operatori del settore significa per i nostri allievi testare le proprie capacità tecnico professionali, verificare la coerenza delle proposte culinarie con gli obiettivi del progetto oltre che partecipare direttamente alla crescita del territorio e contribuire al suo rilancio in un momento così complesso. Il progetto che coinvolge tutta la provincia non poteva che essere accolto con entusiasmo e sincero ringraziamento a Confcommercio di Como e al suo Direttore per aver pensato ai ragazzi del Centro di Formazione per la realizzazione del ricettario che accompagnerà la "**Bread Beer Lago di Como**".

Come state pensando di articolare il percorso formativo per i ragazzi?

Il lavoro per la realizzazione del progetto verrà declinato in tre passaggi fondamentali: individuazione della commessa, definizione dei prodotti in accompagnamento alla birra "**Bread Beer Lago di Como**", realizzazione e verifica dei risultati. A conclusione delle tre fasi e previa verifica da parte di una commissione di Chef stellati si procederà alla stesura del ricettario. Il punto di partenza per il lavoro dei nostri ragazzi e dello Chef sarà la conoscenza delle caratteristiche organolettiche del prodotto che, per le materie prime utilizzate e per il metodo di produzione, viene definita una "birra artigianale contro lo spreco alimentare".



Attraverso la selezione dei prodotti locali, maggiormente adatti ad essere utilizzati nella composizione della proposta culinaria, verranno identificate e realizzate ricette semplici nella preparazione e adatte ad esaltarne l'abbinamento con la birra. Sarà un'attività di "prova e riprova" utile a sviluppare nei nostri ragazzi la creatività, il lavoro di squadra e per obiettivi. La classe individuata per il progetto è una Terza del percorso di Cucina capitanata dallo Chef Massimiliano Tansini, professionista che da anni collabora con il Centro di Formazione Professionale della Provincia di Como e Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como.

