

I grandi chef all'Alberghiero

*Le selezioni per entrare
nei maestri di cucina*

di Margherita Mazzarella

MASSA. All'indomani dello svolgimento dell'internazionale italiana di cucina, competizione che si è svolta a Carrara, si è tenuta ieri all'alberghiero di Marina di Massa un'importante seduta del consiglio dell'ordine professionale dei maestri di cucina ed executive chefs della Fic (federazione italiana cuochi).

All'incontro erano presenti Giorgio Nardelli, rettore dell'ordine e presidente di giuria della competizione di Carrara, il segretario Carlo Romito e numerosi associati. «Occorre attuare una scrematura tra le domande giacenti d'iscrizione all'ordine dei maestri di cucina che sono arrivate da professionisti di tutte le regioni - spiega il segretario - La selezione valuterà il curriculum ed il percorso professionale degli aspiranti cuochi. Ad ottobre coloro che oggi supereranno la selezione verranno inseriti nell'ordine, con una cerimonia ufficiale che si svolgerà a Varese. Le domande da analizzare sono 66, ma meno di un terzo dei candidati ce la farà». Ad essere inseriti nell'ordine italiano dei maestri di cucina sono infatti 20 nuovi elementi ogni due anni, e attualmente solo 130 dei 18.000 iscritti alla Fic sono insigniti

Gli chef
all'istituto
alberghiero

anche del titolo di maestri. Ma chi è il maestro di cucina? Si tratta di un professionista chiamato a divulgare l'arte della cucina attraverso l'introduzione di componenti innovative, imparare con la frequentazione di corsi di aggiornamento sull'evoluzione cui nel corso del tempo sono soggetti alimenti e tecnologie. «Creatività nel rispetto della tradizione» potrebbe essere il motto dell'ordine: la cucina rappresentata dall'ordine nazionale dei maestri è principalmente quella tipica italiana, ma non mancano ricette immerse nella più antica memoria storica culinaria. I maestri impari-

scono i loro insegnamenti durante manifestazioni interne all'ordine, come cuochi nelle cucine di ristoranti o alberghi, o come docenti in istituti specializzati, come nel caso del marchigiano Francesco Tonelli, docente di cucina per la Cia (Culinary Institute of America).

L'istituto scolastico alberghiero di Marina è stato davvero la sede ideale per lo svolgimento dello scrutinio finale: nel corso degli anni al "Minuto" di Marina hanno infatti fatto tappa Paolo Caldana, attuale presidente nazionale Fic, ex docente dell'istituto; Giuseppe Da Prato, presidente regiona-

le Fic, ex studente del "Minuto"; Rolando Paganini, dal '99 nell'ordine nazionale dei maestri di cucina, dal 2000 nel consiglio nazionale degli stessi e docente di esercitazione pratica di cucina nella scuola massese. «Il nostro istituto ha ospitato con orgoglio quest'incontro - ha detto il preside Domenico Pazzi - L'iniziativa non ha comportato un contatto diretto con gli studenti, ma è comunque importante far crescere nei ragazzi la consapevolezza di essere iscritti in una scuola costantemente aggiornata sulle realtà e le iniziative della vita culinaria nazionale».

