

# Scuola e territorio: la cucina

Attraverso percorsi didattici mirati, gli studenti acquisiscono la consapevolezza dello stretto legame che esiste tra la cultura del cibo e il territorio.

Ronny BORBEY, Marzia PILAN

Docenti

Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon (Ao)

anche al di fuori dei confini regionali. I neo-diplomati, infatti, costituiscono di anno in anno, una preziosissima risorsa per l'economia turistica della Regione Autonoma Valle d'Aosta. Come viene organizzato l'intero percorso formativo e qual è il valore aggiunto che le singole discipline conferiscono ai futuri professionisti della ristorazione?



Festa dell'Europa

Conoscere la cultura di un territorio significa conoscerne anche la gastronomia. Le tradizioni culinarie sono, infatti, lo specchio di una società radicata in un'area geografica. I ristoranti sono, indubbiamente, una possibile risposta per coloro che intendono approfondire un aspetto diverso di un determinato luogo, ma non l'unica. Diventare veramente esperti, in questo ambito, non significa esclusivamente deliziarsi il palato con le più diverse specialità tipiche regionali, ma conoscere, in modo approfondito, tutte quelle sfaccettature meno note ai più, ma forse molto più interessanti.

È proprio con questa intenzione che nasce, per volontà della Fondazione Formazione Turistica, l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon che, dal 2006, non sforna semplici *Tecnici dei servizi ristorativi*, ma dà la possibilità ai futuri *chefs* e *maîtres* di conoscere il territorio in cui opereranno in un prossimo futuro al fine di valorizzarlo e farlo apprezzare

**I saperi disciplinari**, approfonditi nell'arco del quinquennio e suddivisi in un biennio orientativo, in un monoennio specialistico (che permette di ottenere un diploma per *Operatori dei servizi di cucina* o per *Operatori dei servizi di sala-bar*) e in un ulteriore biennio post qualifica, costituiscono le fondamenta sulle quali i **saperi professionali** vanno ad innestarsi per culminare poi in un progetto biennale di terza area professionalizzante, parallelo al corso tradizionale di studi, che nasce in un'ottica regionale con l'obiettivo di formare, come avvenuto negli ultimi anni, qualificati *Chefs del territorio* (a.s. 2005/2007), *Addetti alla cucina del territorio* e *Addetti alla promozione dei prodotti regionali* (a.s. 2006/2008).

## PROGETTI DI TERZA AREA PROFESSIONALIZZANTE

Le figure professionali, formate nell'ambito dei progetti di terza area professionalizzante, si vanno a collocare *ad hoc* in un panorama regionale che necessita sempre più di promotori esperti, con competenze, sia pratiche che culturali, legate anche alla *civilisation locale*.

I progetti di terza area professionalizzante sono studiati e creati tenendo conto delle precedenti competenze, acquisite nel corso dei primi tre anni, e di conseguenza approfonditi. Nuove materie vengono introdotte per fornire gli studenti di una conoscenza *tout court*, come nel caso della geografia, purtroppo assente dai programmi ministeriali dell'intero percorso formativo e necessaria al fine di legare il più possibile il territorio alla cucina, o dell' antropologia culturale, disciplina fondamentale soprattutto per comprendere il legame tra cibo e cultura.

Gli attuali progetti, che coinvolgono le classi quarte e quinte, sono strutturati in modo da fornire agli allievi gli strumenti necessari per operare sul campo. Le discipline, infatti, sono af-



Cena a Chamonix (F)

frontate in un'ottica professionalizzante al fine di favorire un proficuo inserimento lavorativo degli studenti all'interno delle strutture ricettive o ristorative anche locali.

A questo proposito, per creare un *fil rouge* che unisca la scuola agli operatori del turismo e della ristorazione, è opportuno sottolineare che i docenti impegnati nella terza area professionalizzante sono, nella stragrande maggioranza dei casi, proprio coloro che, quotidianamente, sono impegnati per soddisfare le molteplici richieste che i flussi turistici richiedono alla nostra Regione.

### LA COLLABORAZIONE CON LE GUIDE TURISTICHE REGIONALI

Quest'anno, per incrementare la conoscenza territoriale e culturale della Val d'Aosta, l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero ha iniziato una collaborazione con delle Guide turistiche regionali, figure professionali di primaria importanza per la promozione della *civilisation valdôtaine*, che possiedono gli strumenti necessari, anche linguistici, per diffondere e promuovere una conoscenza del territorio locale che si sposa in modo ottimale con la cultura del mangiar bene.

Una *Seuppa à la valpellinentze*, un tagliere di salumi tipici, un bicchiere di *Petit-Rouge*, un assaggio di *Toma di Gressoney* o di *Fontina*, già di per sé gustosi al palato, soddisfano maggiormente l'esigente cliente se accompagnati da una piacevole chiacchierata con gli operatori gastronomici e/o turistici che forniscono curiosità che solo un esperto, cresciuto e formato *a casa propria*, può conoscere e trasmettere con passione. La cultura locale non si evince solo ed esclusivamente dai documenti scritti o attraverso le numerose vestigia di cui la nostra Regione è ricca, ma anche conoscendo la realtà popolare del nostro territorio.

L'uomo si è adattato a questa terra, cosa non sempre facile, al fine di ottenerne le possibilità per una vita dignitosa, evitando di abbandonarla così com'era, quando sarebbe stato più semplice farlo. In una fetta di Fontina, infatti, è racchiusa una tradizione che è rimasta immutata nei secoli. Quanta fatica e quanto lavoro per ottenere una qualità tale da rendere questo prodotto, e tanti altri, un simbolo pregiato, e non solo all'interno dei confini regionali e nazionali. Del resto, la vita dell'alpeggio, apparentemente bucolica, cela in realtà un grandissimo dispendio di forze ed energie che meritano di essere valorizzate perché espressione di una *civilisation* che ha saputo, nonostante l'avanzare del progresso tecnico e scientifico, rimanere ancorata alla propria tradizione senza farsene asservire.

### LA COLLABORAZIONE CON LA COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA

Ancora una volta, in un'ottica di promozione e valorizzazione del nostro territorio, l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero, nello scorso anno scolastico, ha stretto un legame di collaborazione con la *Cooperativa Produttori Latte e Fontina* che ha portato alla realizzazione di un **ricettario**. Gli alunni, dal

Stage a Martigny (CH)





Presentazione del libro *Maramangio*

terzo anno in poi, sono stati coinvolti nella scelta delle ricette più rappresentative della tradizione valdostana e alla loro conseguente realizzazione. Gli studenti hanno manifestato un notevole interesse per il progetto che li ha coinvolti, in quanto non sono stati semplici esecutori di ricette predefinite, ma hanno utilizzato la loro creatività e competenza per realizzare dei prodotti che non possono che valorizzare ulteriormente il legame esistente tra cultura e gastronomia. Questo ricettario, inoltre, può essere un utile strumento a disposizione degli operatori del settore, non solo per diffondere un prodotto già di per sé apprezzato in tutto il mondo, ma per farne conoscere quegli aspetti, nascosti al palato e non percepibili ad una semplice degustazione, che solo una conoscenza approfondita della tradizione regionale può fornire.

**Il progetto Ghisio** - Qui di seguito diamo un esempio di percorso didattico realizzato da Ghisio Davide, docente di cucina presso l'IPRA, che ha portato alla creazione della ricetta dei **Tortelli al Donnas con fonduta**.

La ricetta nasce dalla necessità di legare i diversi prodotti tipici che la nostra Regione ci offre con le moderne tecniche di lavorazione e le aspettative della clientela, curiosa di gustare piatti sempre nuovi e diversi.

Da dove siamo partiti per creare la nostra ricetta? Dai prodotti tipici, dalla tipologia di piatto che volevamo preparare e dalla stagione in cui lo si poteva offrire.

Le opzioni erano molteplici, ma, dopo una scrematura, si sono iniziate a intravedere le possibili soluzioni. Si sono presi in considerazione il formaggio per eccellenza della Valle, la Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta), un ottimo vino come il Donnas e la possibilità di associare questi due grandi prodotti in un primo piatto.

Si sono provate varie soluzioni, dalla pasta fresca agli gnocchi, ma il risultato migliore è scaturito dai tortelli ripieni di arrosto di manzo con una copertura di pasta fresca arricchita da una spruzzata di Donnas che dona quel tocco di colore e sa-

pore unici. La ciliegina sulla torta è la fonduta, unica nel suo genere, che lega tutti i sapori al piatto.

Ecco, in poche righe, come nasce una ricetta come questa, fatta di prove e molto lavoro.

E la ricetta nel dettaglio.

### La ricetta

*Rosolare la polpa di manzo (300 g) in una casseruola con l'olio extravergine di oliva (30 ml) e il rametto di rosmarino, bagnare con vino (100 ml), salare e portare a cottura per circa 40 minuti: se occorre, aggiungere un mestolo di brodo. Mettere il pane raffermo (50 g) a bagno con il latte in una ciotola (50 ml): frullare la carne, incorporare il pane strizzato dal latte e il prezzemolo tritato (30 g). Disporre la farina bianca "00" (300 g) sulla spianatoia, incorporare le uova (2), il vino (50 ml) e il sale (20 g) ed impastare fino ad ottenere un impasto liscio e uniforme. Far riposare per 20 minuti: stendere la pasta molto sottile con un cucchiaino o una tasca, disporre sulla sfoglia dei mucchietti di farcia distanti gli uni dagli altri circa tre cm; pennellare con uovo sbattuto o con acqua, ricoprire con un altro foglio di pasta e tagliare i tortelli con l'apposita rotella. Cuocere in acqua bollente salata i tortelli per circa 8 minuti, scolarli e saltarli in padella con la fonduta. Servirli ben caldi.*

### Le manifestazioni

Appuntamento ormai immancabile per l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero è la collaborazione per la cena fornita all'interno della *Sagra del miele*. Anche questa manifestazione è un utile collante tra cultura e territorio, in quanto è valorizzato un prodotto nobile, impiegato in numerose preparazioni culinarie, nonché il lavoro di coloro che dedicano tempo prezioso alla cura delle api, fondamentali per la salvaguardia del nostro ambiente.

L'Istituto si è fatto anche promotore dei prodotti valdostani partecipando ad un concorso, che prevedeva l'allestimento di uno stand, svoltosi nel mese di maggio 2008 presso l'Istituto Alberghiero di Giulianova. Gli allievi, in divisa e costume tipico della valle di Gressoney, hanno vinto il secondo premio, sbaragliando la concorrenza dei numerosi partecipanti italiani e stranieri, per l'ottimo stand realizzato e per la convincente presentazione e valorizzazione dei prodotti locali.

Le numerose manifestazioni alle quali l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero partecipa permettono agli allievi di conoscere sul campo la realtà territoriale, turistica ed economica della nostra regione. Le conoscenze acquisite in ambito didattico si concretizzano, quindi, attraverso la collaborazione con i soggetti deputati a promuovere e valorizzare il turismo locale. Inoltre, l'esperienza diretta degli studenti nello studio e nella preparazione enogastronomica di prodotti tipici permette loro di approfondire la conoscenza della cultura valdostana, al fine di acquisire quelle competenze che possono essere messe al servizio dell'economia turistica locale, fondamentale per lo sviluppo della Val d'Aosta.