

# L'ECCELLENZA IN CUCINA. GLI ALLIEVI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI INCONTRANO ROSSANO BOSCOLO

12 Marzo 2018



Nuovo appuntamento con il futuro per gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, che venerdì 23 febbraio, accompagnati dalla Prof.ssa Valeria Mollo, dalla Prof.ssa Simona Paganelli, dal Prof. Antonio Costanzo e dall'Assistente Educativo Francesco Sasso, hanno visitato la Scuola internazionale di cucina e pasticceria 'Campus Etoile Academy' di Toscana.

"Le scelte formative e le prospettive che si aprono dopo il conseguimento del diploma sono molte ed è facile perdersi. - ha affermato la Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero Prof.ssa Vincenza La Rosa - Per questo motivo, lungo il corso dell'intero anno scolastico abbiamo svolto iniziative di orientamento finalizzate ad accompagnare gli studenti, giorno dopo giorno, verso il momento della decisione finale. Si tratta di un processo lungo e complesso, che ha cambiato negli anni la sua connotazione dovendo confrontarsi con un mondo del lavoro in continua evoluzione. Ma l'importante è essere preparati alla scelta e far sì che questa maturi lentamente nella piena consapevolezza delle possibilità, ma anche delle alternative che si prospettano prima o dopo l'Esame di Stato. Non bisogna infatti dimenticare che i nostri allievi, alla fine del primo Biennio, sono già chiamati a fare una scelta: quella del loro Indirizzo per il Triennio. E nello stesso modo dovranno orientarsi al termine del ciclo di studi".

"Nel presentare agli studenti il mondo della formazione post-diploma - ha aggiunto la Prof.ssa Valeria Mollo, Vicepreside dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli - abbiamo sempre puntato a scegliere le realtà di eccellenza del territorio. Oggi ci troviamo a Toscana, per visitare le strutture e per conoscere da vicino l'organizzazione di una Scuola internazionale, che forma da anni i migliori chef e pasticceri del nostro Paese. Desidero ringraziare tutto lo staff dell'Etoile Academy e, in modo particolare, il suo fondatore Rossano Boscolo, che oggi ci ha accolti e guidati alla scoperta della sua Accademia". "L'orientamento - ha aggiunto la Prof.ssa Simona Paganelli, Docente di Inglese e coordinatrice dell'iniziativa - non è più un semplice strumento per gestire la transizione dalla scuola al lavoro, ma è un processo in un certo senso 'bifronte', perché da un lato è proiettato verso l'esterno ossia verso l'acquisizione di tutte le informazioni utili, relative al contesto (Enti, Agenzie formative, Scuole di specializzazione, Facoltà universitarie), dall'altro invece è rivolto verso l'interno, in quanto ha come fine quello di facilitare la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, preferenze e vocazioni".

E proprio di vocazioni si è parlato anche venerdì 9 marzo, all'Istituto Alberghiero di Ladispoli, quando alcuni chef e allievi dell'Accademia di Toscana hanno ricambiato la visita, offrendo agli studenti di via Federici uno straordinario e partecipatissimo show-cooking di pasticceria.

"Passione e sacrificio: sono questi gli ingredienti indispensabili per avere successo. - ha

spiegato Piero Ditrizio, Executive Pastry Chef dell'Etoile Academy, assistito dagli allievi Federico Farinelli e Alessandro Sarao nella preparazione degli straordinari bigné in crosta poi offerti alla platea - Ma senza dimenticare mai il gusto per la sperimentazione, l'aggiornamento e la ricerca, come ci ha insegnato il Maestro Rossano Boscolo, fondatore della nostra Accademia. Ogni giorno ci cimentiamo con nuove linee di prodotti, come quella che stiamo studiando in vista dell'imminente apertura di un nuovo locale a Roma. L'importante è seguire la propria vocazione. Solo questo saprà aprirvi le porte del futuro e rendervi felici".

Il buffet che ha concluso la giornata di studio all'Alberghiero di Ladispoli, è stato preparato dagli allievi dell'Istituto di via Federici, coordinati dai docenti Donatella Di Matteo e Bruno Mazzeo (Sala), Fulvio Papagallo e Rocco Zezza (Cucina).

Il Campus Etoile Academy di Toscana è stato fondato nel 2010, dallo chef Rossano Boscolo, in un contesto d'eccezione, immerso nella storia, circondato dalla natura e inserito in uno dei più straordinari paesaggi dell'antica Etruria meridionale. Ma la didattica dell'Etoile Academy nasce molto prima, dall'idea visionaria del suo fondatore, nel lontano 1982. Ad oggi, 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 1700 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, 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. 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 Piero Ditrizio, nel salutare gli allievi di Ladispoli - quando alla competenza professionale e alla preparazione si uniscono la creatività e la passione".