

# Chicco Cerea agli aspiranti cuochi «Fare lo chef è fatica, altro che tv»

L'incontro dei grandi maître con gli studenti dell'Alberghiero di iSchool  
Critiche contro i «reality» dei fornelli: «Ma resta il lavoro più bello del mondo»

*Crescono  
le iscrizioni:  
«Già due  
prime classi,  
pensiamo  
a una terza»*

**TIZIANA SALLESE**

«Un bombardamento e una bolla mediatica». Non hanno usato mezze parole Maurizio Risi, vice fiduciario della sezione bergamasca di Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi), e Chicco Cerea, che con il suo «Da Vittorio» ha acceso più di una stella nel cielo della ristorazione bergamasca, per indicare trasmissioni come «Masterchef». Programmi che, con lo spirito che anima la vera professione di chef, non hanno nulla a che vedere. Anzi, sono proprio fuorvianti. Cerea e Risi, insieme al grand maître Francesco Tassi, ieri pomeriggio in occasione dell'open day della scuola, si sono dati appuntamento per raccontare ai ragazzi dell'Istituto professionale alberghiero di iSchool in via Ghislandi come sono riusciti a diventare dei fuori classe nella subli-

me arte del cibo. «Da qualche tempo – ha sottolineato Maurizio Risi che tra l'altro è gestore di ristoranti a Bergamo, Mosca e New York – si assiste a un vero bombardamento mediatico di trasmissioni dedicate alla cucina e al mestiere dello chef. Si è portati così a pensare che per arrivare alla notorietà basti poco, un po' di estro e qualche ricetta ben riuscita e il gioco è fatto. Non è così e, tra l'altro, bisogna anche ammettere che quello di cuoco è un mestiere inflazionato e, come per tutto ciò che è inflazionato, la vera differenza la fa lo studio e la ricerca continua dell'eccellenza». «Noi cuochi – gli ha fatto eco Chicco Cerea – indubbiamente stiamo vivendo un momento d'oro grazie a trasmissioni tipo «Masterchef». Bello, ma prima o poi questo momento deve finire e si deve tornare alla realtà. E la realtà è che fare lo chef è un lavoro faticoso, fatto di sacrifici e dedizione, ma che soprattutto per arrivare in alto la strada è lunga e difficile perché – ha sottolineato Cerea – di Cracco ce n'è uno solo».

Un lavoro bello e affascinante dunque, addirittura «il più bello del mondo», dove però la parola d'ordine sono sacrificio e fatica. Sacrificio, fatica e dedizione «che

in televisione non si percepiscono nella giusta misura». In più ha ripetuto Cerea, «il nostro è un lavoro che va rubato, nel senso che non si impara solo leggendo o stu-



diando, ma soprattutto osservando chi lo fa cercando appunto di rubarne tutti i segreti». A rincarare la dose contro le trasmissioni televisive dedicate alla cucina anche lo chef Mario Cornali del ristorante «Collina» di Almenno San Bartolomeo: «La televisione è

di certo un volano importante per la nostra professione, ma quando è troppo è troppo, anche perché certe trasmissioni danno un messaggio fuorviante. Essere un grande chef implica fatica, sacrificio e rinunce». Comunque sia l'Istituto professionale alberghiero di iSchool già adesso registra il tutto esaurito per il prossimo anno scolastico: «Avremo due classi prime – ha dichiarato Valentina Fibbi che con Francesco Malcangi è titolare della scuola – e visto che qualche alunno è in lista d'attesa stiamo pensando alla possibilità di istituire un'altra classe. Lo spazio non ci manca, così come le attrezzature e la professionalità dei nostri docenti». ■



Lo chef Chicco Cerea all'open day dell'Istituto alberghiero di iSchool: «Il lavoro più bello del mondo» FRAU

