

da mondoerre



POSSO FARE ANCHE...

Se ne hai abbastanza dei piatti tradizionali ma **vuoi proteggere l'ambiente** e il "mangiare sano", **potresti diventare un ottimo ecochef.**

A differenza dei suoi colleghi più "classici", **l'ecochef** ricorre a ricette a "impatto zero". Privilegia la filiera corta, andando ad acquistare i suoi ingredienti direttamente dai produttori, come nel caso dei mercati a "km zero", tutti rigorosamente bio. Inoltre, **utilizza i prodotti tipici certificati.**

Per diventare ecochef, oltre al diploma alberghiero, **bisogna frequentare un master serio di specializzazione** sulle produzioni tipiche e di qualità e sul biologico, come quelli proposti dall'Università del Gusto di Pollenzo in provincia di Cuneo.

da mondoerre



STRUMENTI IN VALIGIA

Per essere un buon cuoco devi:

- possedere un ottimo senso del gusto e dell'olfatto;
- essere dotato di una discreta dose di creatività;
- saperti trattenere dal divorare tutte le prelibatezze che stai preparando;
- conoscere a menadito non solo ricette e ingredienti, ma anche la disposizione di tutte le pentole e i mestoli della cucina;
- sapere ottimizzare il budget a disposizione con i tuoi progetti gastronomici;
- coniugare tecnica a praticità;
- potrai anche preparare il piatto migliore del mondo, ma se è troppo elaborato e difficile da mangiare, potrebbe non incontrare il favore del pubblico.

da: mondoerre, rivista mensile Elledici, testi di LEO GANCI

 Don Bosco Ti Parla...

SCARICA ALTRE SCHEDE DA
www.ilgrandeducatore.com

Coordinamento redazionale di Angelo Santi, ex-allievo salesiano

SCHEDA

74

VERDE

serie
GIOVANI, CAMPIONI DI VITA

Supplemento della rivista "Educatori di vita"
ilgrandeducatore@gmail.com



da mondoerre



CUOCO



LE SCHEDE SULL'ARGOMENTO:

70. UN MONDO COMPLICATO

71. sarò... INFERMIERE

72. sarò... MAGO DEL COMPUTER

73. sarò... TECNICO O INGEGNERE

→ 74. sarò... **CUOCO**

75. sarò... CREATIVO

76. sarò... ARTIGIANO

Fotografie e immagini non firmate sono dell'Archivio SDB.
Le foto sono di repertorio e non si riferiscono alle persone di cui si parla.



IMPEGNARSI DIETRO I FOR- NELLI

Tantissimi **OPERATORI DI MENSA** sono introvabili. **Le im-**

prese del settore ristorazione li stanno cer-

cando, ma per ora riescono a rintracciarne solo uno su due. Ecco quanto rivela il programma Excelsior, dai cui dati "Unioncamere" ha tracciato il quadro dell'occupazione in Italia. **CUOCHI e CAME-**

RIERI, in pratica, sono molto più richiesti di avvocati e giornalisti. Non bisogna pensare che sia tutto "rose e fiori": stare in cucina non significa necessariamente diventare un grande chef. **Spesso vuol dire impegnarsi duramente** dietro i fornelli, proprio mentre gli altri mangiano, cercando non di inventare nuove ricette, ma di eseguire quelle più semplici e "ordinarie" che offre il menù del giorno.

Però non è detto: si può iniziare da qui, procurandosi un po' di esperienza spendendola poi in un'attività in proprio o proponendosi a un grande ristorante.

È certo che la preparazione è molto importante. Più si studia, più si può aspirare a traguardi di rilievo, e opportunità. Non è una strada facile, ma se sei mosso dalla passione per una pietanza ben guarnita, **perché non tentare?**

Da grande sarò... CUOCO



da mondoerre, rivista Eledici

Nel settore della ristorazione si lavora di più durante i giorni di festa.



COME POSSO FARE PER...

In passato, l'unica strada possibile per diventare cuochi provetti e operatori di sala era l'istituto alberghiero, presente in molte città italiane.

Da qualche anno è possibile affinare com-

petenze e ricette e **diventare "dottori del gusto" nella prima Università degli studi di Scienze gastronomiche del mondo**, che si trova a Pollenzo, in provincia di Cuneo.

La sede universitaria, organizzata come un campus, è stata ideata da Slow Food – ma tra i soci fondatori ci sono anche Regione Piemonte e Regione Emilia Romagna – ed è stata riconosciuta ufficialmente dal "Miur" nel maggio del 2004.

Prepara i futuri gourmet a promuovere un'agricoltura biologica e sostenibile, a coltivare e a mantenere le diversità culturali del mondo enogastronomico e per studiare gli alimenti a 360 gradi.

(Per avere maggiori informazioni, puoi visitare il sito www.unisg.it).



PRO E CONTRO BASTA SOLO ORGANIZ- ZARSI

Prendere i clienti per la gola è una soddisfazione speciale. Come dice il proverbio, spesso per puntare al cuore delle persone, si passa dall'appetito, e sicuramente **un bravo cuoco sa come farsi apprezzare e ricordare.** E puoi anche rischiare

di diventare famoso.

Contro, c'è però la certezza che sabato e domenica non faranno più parte dei tuoi giorni liberi.