

FORMAZIONE INTERNAZIONALE/1



«In Italia si mangia troppo presto»

Dalla «tortilla de patatas» alla pasta al pomodoro, dal «pescado a la plancha» al bossolà. Come dire, dalle cucine di Saragozza a quelle bresciane. Sei studenti spagnoli impegnati nel campo della ristorazione hanno cambiato per una decina di giorni il proprio panorama lavorativo, in occasione di un viaggio di studio/formazione in città. Non senza notare qualche differente abitudine confrontandosi con commensali appartenenti a una cultura diversa dalla propria.

Loro sono Cristian Calderòn, Verònica Vidal, M-Jesùs Muela, Saùl Cilleros, Victoria Navascuez e Juan Luis Solanas, tutti di età compresa tra i 17 e i 19 anni e tutti (tranne Saùl) iscritti al secondo anno dell'Escuela de hosteleria Topi di Saragozza.

L'istituto propone un biennio di formazione specifica professionale, senza richiedere particolari requisiti ma richiamando «ragazzi tra i 16 e i 25 anni - spiegano gli studenti -, animati dalla passione per la cucina e desiderosi di dedicarsi più alla pratica che non ai libri». Arrivati in città il 23 aprile per iniziativa del Comune di Saragozza, in collaborazione con l'ente spagnolo Imefez e la bresciana Mistral sulla base del progetto «Zady + Jovenes» (programma Leonardo), i ragazzi ripartiranno domani. Non senza aver prima visitato alcune realtà produttive locali, l'istituto alberghiero Mantegna (dove li abbiamo incontrati), la città e il lago di Garda. In serata i giovani spagnoli, tre dei quali specializzati nel lavoro in sala e tre in cucina, hanno messo alla prova le proprie competenze nei ristoranti Macc de le ure, La sosta, Vasco de Gama e al Centro pastorale Paolo VI. «Si mangia troppo presto in Italia - è la prima osservazione fatta da tutti, confrontando l'attività con quella conosciuta attraverso stage svolti «in patria» -. Sul posto di lavoro si entra prima, alle 18, si esce prima e si lavora meno. Le cucine chiudono tra le 22 e le 23, in Spagna si lascia il luogo di lavoro intorno all'1.30 di notte. In sala - proseguono - si richiede un servizio più lento, con tempi di attesa più lunghi tra un piatto e l'altro per poter gustare il cibo e a differenza della Spagna vige la regola di servire prima le donne. A Saragozza si preferisce invece la "sobria messa": ci si intrattiene a tavola conversando per parecchio tempo, ma alla fine del pasto».

«Questo stage è stato utile proprio perché ci ha permesso di venire a contatto con un diverso modo di lavorare e ci ha aiutato a imparare la lingua italiana - commentano -. È stata una bella esperienza». Anche nelle cucine i ragazzi si sono naturalmente confrontati con pietanze diverse. Abituati a preparare paella, agnello «asado» (un mix tra spiedo e arrosto), frittata di patate, pesce alla griglia con verdure e «crespillos» (dolce tipico dell'Aragona) si sono cimentati nella cottura di pasta, risotti, tartara, polenta e torte bresciane. Piatti preparati ma anche degustati, con un solo rammarico: non essersi annotati le ricette.