

BRESCIA E PROVINCIA



Casoncello, Giordano (a dx) coi referenti del Mantegna



A tavola. Il «Capodanno del ristorante» si è tenuto lunedì a Villa Giardini

«Manca personale» I ristoratori a scuola di welfare e prodotti locali

Arthob nel 2024 punta alla formazione dei soci Giordano: «Ogni attività cerca almeno due figure»

Enogastronomia

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@gioraledibrescia.it

■ C'è chi cerca camerieri, chi un cuoco, chi altro personale da inserire in cucina. Sta di fatto che «in ogni ristorante mancano almeno due figure». Lo sottolinea Francesco Giordano, numero uno di Arthob, a margine della grande festa che l'associazione ha organizzato lunedì sera per dare il benvenuto, con un mese di ritardo ma in tutta tranquillità, all'anno nuovo. Una tradizione

che si ripete da oltre quarant'anni, quella del «Capodanno del ristorante», che ha visto riunirsi a Villa Giardini quasi 150 professionisti del settore: titolari di attività, cuochi, personale di sala. Un'occasione per stilare un bilancio dell'anno passato, fare il punto sui temi caldi del settore (la carenza di organico, i costi alti...) e guardare al futuro con nuovi progetti. Come quello del «casoncello della fonte di Mompiano» ideato dagli studenti del Mantegna e preparato, per l'occasione, con la farina dell'Arthob denominata «Un pizzico di territorio» nella speranza che i ristoratori possano inserire questo piatto

PER APPROFONDIRE

Il Capodanno in ritardo. L'occasione per presentare i progetti 2024 è stata il «Capodanno del ristorante» organizzato dall'Arthob lunedì, tradizione che si ripete dall'81.

Novanta iscritti. L'Arthob riunisce ristoranti, trattorie e hostarie bresciane. Oggi conta 90 soci, erano 300 prima del Covid. E per due anni non c'è stato tesseramento.

La targa a Marino Marini. L'associazione lunedì ha premiato il gastronomo Marino Marini «per l'apporto culturale e di memoria storica al variegato mondo dell'enogastronomia bresciana e internazionale». Lo scorso novembre la prima edizione della sua opera «La cucina bresciana» ha compiuto 30 anni. Tra i suoi ultimi libri spiccava quello sul bossolà e «Il ricettario di casa di una nobile bresciana dell'Ottocento».

to nei loro menù. «È stata una bellissima serata», commenta Giordano ricordando che hanno collaborato la «Strada del Vino Colli dei Longobardi» e «Brescia nel piatto».

Si è parlato, come si può immaginare, del «nodo organico»: «Il nostro sogno ambizioso, espresso ancora una volta ad alta voce, è quello che si riesca a formare quanto più personale da inserire nelle nostre attività». Da qui l'appello alle scuole affinché «lavorino in sinergia con il settore potenziando la presenza dei ristoratori nei loro progetti e distribuendo durante l'anno le opportunità di stage dei ragazzi così da dare continuità all'esperienza». Non solo: per rendere più attrattivo il mondo del food agli occhi dei giovani Arthob proporrà ai propri soci un percorso di formazione in materia di welfare con la consapevolezza che i ristoratori debbano anche capire le esigenze del personale per cercare di risolvere il problema della carenza d'organico.

Farina. Le parole chiave del 2024 saranno quindi «welfare», «formazione», ma anche «territorio». L'associazione ha in calendario incontri (alcuni con degustazione) per far scoprire ai propri soci (che sono una novantina) prodotti locali d'eccellenza. Come i formaggi del progetto Forme. O la farina bresciana semintegrale con grani antichi «Un pizzico di territorio» della quale si parlerà nel workshop del 26 febbraio al Molino Rivetti con lo chef Riccardo Scavino, il fornaio Armando Guerini e il pizzaiolo Andrea Zani.

«Dobbiamo dare continuità ai progetti della Capitale - conclude il presidente - perché crediamo nel territorio e nelle sue materie prime». //

Gabriele Pezzaioli e Michael Boffelli Gran «maestri» del buon... caffè

Uno ha vinto i Nazionali al Sigep L'altro lavora a Trismoka e si è piazzato terzo nel «cup tasting»

La competizione

■ Per Gabriele Pezzaioli e Michael Boffelli caffè significa lavoro, ma soprattutto passione, studio, ricerca della perfezione. E i risultati si vedono: al Sigep di Rimini, Gabriele è stato incoronato campione italiano di «brewers cup» e Michael è arrivato terzo alla finale nazionale di «cup tasting».



Gabriele. Lavora da Checchi



Michael. A Rimini con il trofeo

Oro. Figlio della titolare del Checchi Café di via Corsica, Gabriele, 25 anni, ha frequentato la scuola alberghiera a Gardone Riviera (settore cucina) e si è avvicinato al mondo del caffè grazie all'attività di famiglia, attratto inizialmente dalla «latte art» (i disegni che si possono fare sui cappuccini) e poi dai sistemi di filtrazione e dall'analisi sensoriale della bevanda. «La gara - racconta - consisteva nel portare un proprio caffè e descriverlo al meglio. Ed era preceduta da una sfida in cui ogni partecipante doveva estrarre un caffè in un tempo stabilito e servirlo in tre tazze che fossero identiche». Per dare il meglio di sé il 25enne ha creato un blend con due monorigini colombiane, il Gesha di Finca Mikava e il Chiros di Finca Las Flores, e si è affidato a una torrefazione di Rotterdam e a una di Londra. Il risultato è un caffè complesso che ha conquistato la giuria. E che porterà Gabriele al mondiale che si terrà a Chicago in aprile.

Bronzo. Anche per Michael, 31enne di Sarnico, il Sigep si è rivelato un successo: il responsabile della formazione della Trismoka si è piazzato terzo in una gara di abilità che consisteva nell'assaggiare otto tri-

plette di caffè e capire quale tazza di ciascuna tripletta fosse diversa. Una gara in cui «contano molto il gusto e l'olfatto - racconta - e in cui c'è il rischio di andare in confusione per via dell'assuefazione». Michael lavora da oltre 10 anni nel mondo del caffè e, in qualità di formatore, collabora con scuole alberghiere come il Mantegna, il Canossa e l'Olivelli Putelli. Per lui l'esperienza di Rimini (vissuta anche in qualità di preparatore della barista bergamasca Tania Maiffredi) è stata «un'occasione per mettersi in gioco, uno strumento per misurarmi con gli altri, ma soprattutto con me stesso». // B. BERT.



9 FEBBRAIO
ORE 17.30



SALA LIBRETTI
GIORNALE DI BRESCIA
Via Solferino 22, Brescia



ANCHE
IN DIRETTA
STREAMING

gioraledibrescia.it

IL CALENDARIO DI SicComeDante CON LE SCUOLE

Online cultura e poesia per tutte le età

Dante tutti i giorni in pillole di poesia e di cultura: il calendario on line, promosso da SicComeDante, consente di accostarsi al Sommo Poeta in modo creativo e originale grazie al lavoro delle scuole iniziato nell'anno di Bergamo-Brescia Capitale.

Presentazione dei contributi e interventi di:

- **Laura Forcella Iascone** - Responsabile culturale di SicComeDante
- **Laura Bellini** - Docente del liceo classico Arnaldo
- **Alessia Tognazzi** - Studentessa del liceo classico Arnaldo

Moderata **Nunzia Vallini**, direttore del Giornale di Brescia

ISCRIVITI
ALL'EVENTO



POSTI LIMITATI

PER PARTECIPARE

IN PRESENZA ISCRIZIONI SU
sala-libretti.gioraledibrescia.it
oppure al numero **030 3790212**

