

Grande avvenire per i futuri chef dell'alberghiero «Dante Zappa»

BORMIO - (d. g.) Un lavoro sicuro e un ottimo stipendio. E' un futuro davvero roseo, quello della cucina italiana. Lo testimonia la bacheca dell'istituto alberghiero «Dante Zappa» di Bormio, davvero stracolma di richieste provenienti da ogni parte dello Stivale. Si ricercano migliaia di cuochi provenienti dall'Italia, la nazione che vanta un'ottima cucina e la miglior tecnologia del mondo. Ad evidenziare alcuni dati davvero significativi il professor Ugo Girola nella giornata di orientamento per le pre-iscrizioni aperta ad alunni, genitori e professori delle medie. «E'ormai svanita - ha dichiarato - la figura del cuoco che sta ore ed ore in cucina soffrendo il caldo. La tecnologia ha fatto passi da gigante. Gli impie-

gati nel mondo della ristorazione devono essere persone adatte alle più diversificate esigenze». Ed è una scuola completa sotto ogni profilo, anche per l'ambito umano, quella che si è presentata agli insegnanti e ai presidi dell'Alta Valle accolti dalla vicepresidente Lucia Saligari. Per i convenuti, una visita guidata al ristorante «La Traviata». Sì, perché quest'anno, al «Dante Zappa», si ricevono le ordinazioni come in grande albergo: a scelta tra quattro antipasti o quattro primi con precise indicazioni da parte degli alunni circa l'abbinamento dei vini. Varie, poi, le proposte formulate per ampliare le conoscenze rispettando i dettami imposti dal mercato del lavoro: innanzitutto un potenziamento delle lingue e poi un corso per animatori.