

La passione per la pasticceria

«Sogno da bambino realizzato»

Il percorso. Sebastiano De Maria, 17 anni, frequenta il Cfp a Monte Olimpino
«Il momento più bello? Gli stage, si comprende cosa significa lavorare»

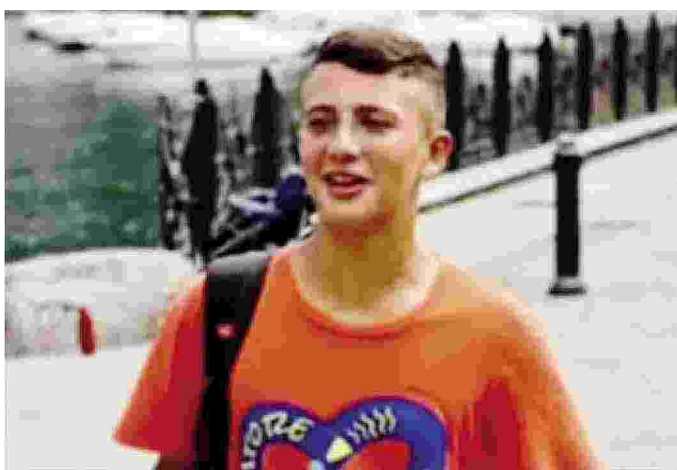
LENNO

EMANUELA LONGONI

Sebastiano De Maria ha 17 anni, abita a Lenno e frequenta il quarto anno al Cfp di Monte Olimpino. Dopo aver ottenuto la qualifica triennale in "Panificazione e pasticceria" lo scorso anno, ha scelto di proseguire con il quarto anno per ottenere il Diploma Professionale di "Tecnico delle produzioni alimentari" - Attestato di IV livello europeo.

«Da sempre ho avuto una grande passione per la pasticceria; in quinta elementare ho comunicato ai miei genitori che avrei studiato per diventare pasticciere e non mi sono mai pentito di questa scelta, anzi da quando al secondo anno ho iniziato gli stage ne sono ancora più convinto. Gli stage sono fra i momenti più belli perché possiamo mettere in pratica quello che abbiamo studiato a scuola e capire allo stesso tempo cosa significa effettivamente lavorare».

La prima esperienza è stata al Grand Hotel Tremezzo dove Sebastiano si occupava principalmente della produzione dei lievitati e dell'uscita dei piatti, seguita in terza dallo stage al Ristorante Musa a Sala Coma-



Sebastiano De Maria

cina. «In questo caso si tratta di una cucina più moderna, sempre con una parte di lievitati ma con gusti più particolari. Sia al primo sia al secondo anno facevo un orario "spezzato"; lavoravo cioè la mattina, staccavo nel pomeriggio e riprendevo la sera per poter seguire il servizio di pranzo e quello di cena. Oltre alla preparazione dei dolci, li impiattavamo. L'impiattamento è fondamentale e viene studiato anche dal punto di vista estetico per valorizzare il prodotto».

In queste settimane Sebastiano sta lavorando al Ki-

tchen, il ristorante stellato dello Sheraton Lake Como, con lo chef Andrea Casali.

«Lo chef Casali, che ha frequentato a sua volta il Cfp, ha 30 anni; come lui tutta la brigata del Kitchen è molto giovane e l'ambiente è molto dinamico. Io mi occupo sempre delle preparazioni, quasi tutti dolci al piatto. Mentre negli altri ristoranti si cerca di andare incontro ai gusti del cliente; nelle cucine stellate molto viene deciso dal gusto di chi produce e che sperimenta. Qui non si viene per soddisfare l'appetito, ma per vivere

un'esperienza».

Sebastiano riesce a conciliare il tempo dello studio con l'impegno come animatore nell'Acr - Azione Cattolica Ragazzi per la Comunità pastorale di Lenno e Isola Ossuccio.

«Da quando ero bambino mi è sempre piaciuto la vita dell'oratorio e dopo aver terminato le scuole medie volevo dare il mio contributo mettendomi a disposizione delle attività con i bambini. Il legame con l'Ac e i campi che facciamo durante l'anno mi hanno rafforzato non solo nella fede, ma mi hanno aiutato a formarmi anche come persona e mi hanno insegnato come rapportarmi con gli altri e questo è fondamentale per il lavoro.

Anche la scuola ci orienta al futuro, quest'anno stiamo studiando Marketing, Economia, Gestione di azienda e dopo il diploma sto valutando la possibilità di continuare gli studi in questo ambito professionale, frequentando l'Ifts, post diploma annuale che propone il Cfp per poi, e questo sarebbe il mio sogno, frequentare **Cast Alimenti**, l'Università professionale di Alta Pasticceria di Brescia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sebastiano al lavoro con il grembiule del Cfp

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176