

## TUTTI PAZZI PER LA CUCINA

# «Primo piatto realizzato a 8 anni Ora sogno di fare il pasticciere»

Lorenzo Passaniti, una vita di studio e sacrificio per diventare chef

«QUANDO vuoi vieni in cucina da me», sussurra Carlo Cracco all'orecchio del giovane Niccolò, un attimo dopo la proclamazione del vincitore di Masterchef. Il sogno di tanti; quasi una scena da film, con la star dei fornelli e imprenditore di successo che sceglie nel gruppo il talento emergente. Lorenzo Passaniti, senese del capoluogo, ha appena 14 anni ed è iscritto al primo anno dell'alberghiero Pellegrino Artusi di Chianciano Terme. Uno dei tanti - sono 26 solo nella sua classe - che aspirano a trovare un posto 'in cucina'. Promessa o talento, certamente Lorenzo è uno che ha le idee chiare, a 14 anni. «In terza media l'ho portato a tutti gli open day degli istituti superiori di Siena e dintorni. Ma quando Lorenzo ha visto l'Artusi è stato amore a prima vista. Voleva andare lì. Mi sono chiesta, da mamma, fin dove poteva arrivare la mia autorità genitoriale. La risposta è stata che mi sarei sentita in colpa se mi fossi imposta. Lorenzo è stato per me la lezione che le passioni vanno assecondate»: racconta così, la mamma, la scelta non scontata della scuola superiore. Una passione assecondata, dunque, ma anche una passione vera: perché Lorenzo si alza tutti i giorni alle 6, fa due ore di viaggio la mattina e due nel pomeriggio pur di studiare quel che a lui piace. «Cucinare mi rilassa e i pensieri che in altri momenti riempiono la testa volano via», confessa il ragazzino, che all'età di 8 anni, al mare con la famiglia, si mise a cucinare una pasta pomodoro e tonno



**CUOCO**  
Lorenzo Passaniti, 14 anni, fra le sue specialità annovera i nidi di patate con le quaglie arrosto



## ↓ A lezione anche la sera

**TANTA** era l'utenza - di adulti e ragazzi più grandi, che a volte riprendono gli studi abbandonati - interessata a qualificarsi per il settore ricettivo, che due anni fa l'alberghiero di Chianciano ha attivato anche corsi serali. Alle lezioni (corsi curriculari) quotidiane dalle 18,20 alle 22,20, oggi sono iscritti una settantina di studenti.

da portare in spiaggia. Da lì in poi è stata tutta una prova, 'casalinga', di gusto: primi, antipasti, fino ai dolci. «Quando siamo fra noi, in famiglia, mi piace inventare, provare - racconta -; quando abbiamo ospiti punto su ricette note, leggo su internet e le reinterpreto. Il sogno? Per ora cucinare è una passione, spero diventi un lavoro. Al momento mi vedo pasticciere, mi piace decorare; ma voglio saper fare

tutto». Predisposizione o passione in itinere, certo la tv ha fatto la sua parte: «L'ultimo Masterchef non l'ho visto, non ho Sky, ma ho seguito le passate edizioni. Vedere persone che partono dilettanti e diventano protagonisti è entusiasmante. Ma so che non è tutto come in tv: per fare un buon piatto non ci vuole fretta, ma tecnica e buone conoscenze. Per questo mi è piaciuto l'Artusi: tanta preparazione, al di là della cucina: sembra la scuola fatta per me». «Idoli? Antonino Cannavacciuolo, Graham Elliot e Joe Bastianich che ha fatto della cucina un'impresa». Intanto, per stuzzicare l'appetito Lorenzo il 14enne ci invoglia con la sua specialità: nidi di patate con uova di quaglia e quaglia arrosto.

Paola Tomassoni

CHIANCIANO BOOM DI ISCRIZIONI ALL'ALBERGHIERO: SFIORATA QUOTA 700

## «Un mestiere che fa trovare lavoro»

OLTRE 50 anni di storia e un appeal sui giovani in aumento. Forse, negli ultimi anni, anche grazie alle trasmissioni tv che vanno trasformando l'uomo dei fornelli in star. Fatto sta che l'istituto alberghiero 'P. Artusi' di Chianciano oggi vanta 690 iscritti, un popolo studentesco che sogna di diventare cuoco, il Cracco di domani o il masterchef made in Valdichiana. «C'è stato: un ragazzo diplomatosi anni fa ha vinto l'edizione albanese. Era davvero bravo», racconta la vicepresidente Patrizia Cioffi, con cui tracciamo il profilo degli aspiranti cuochi.

### Chi si iscrive all'alberghiero?

«Tanti ragazzi; dalla provincia e oltre. Ma anche un significativo numero di stranieri: il 12-13% della popolazione studentesca. I più vengono con la convinzione di voler fare i cuochi, dunque l'indirizzo enogastronomico. Le classi dell'enogastrono-

### PATRIZIA CIOLFI

«I concorsi televisivi illudono ma nella realtà servono impegno, studio e cultura»

mia sono per due terzi costituite da maschi, mentre quelle di accoglienza turistica da femmine. Così è tradizionalmente».

**Parliamo di mestiere o professione?**  
«L'istituto è professionale, però a me piace il termine mestiere, che riporta ad una competenza».

**Un mestiere oggi di moda con un buon sbocco sul mercato del lavoro?**  
«La scuola ha una buona alternanza di studio e lavoro: al secondo anno i ragazzi fanno stage e al quarto vanno 3 settimane in azienda. Tanti, all'esame, già lavorano».

### Dove?

«Le prime esperienze post-scuola sono spesso all'estero. Poi tornano. La Toscana assorbe molti; ma non Chianciano, che è ferma. Comunque gli sbocchi ci sono, ne avessimo di bravi diplomati!».

### Quanto incidono le trasmissioni tv sulle iscrizioni?

«Incuriosiscono, ma danno un'idea distorta del lavoro, illudendo sul successo, quando nel più dei casi questo è un mestiere faticoso. Il cuoco stellato attira, ma non penso sia Masterchef la meta».

### Dunque non avremo in futuro una scuola intitolata a Cracco, al posto di Artusi?

«Non penso. Poi il cuoco non è un personaggio severo, antipatico. E' un professionista preparato e innovativo, ma prima di tutto consapevole del rapporto fra cibo e la cultura da cui proviene».

P.T.



**STELLA**  
Stefano,  
vincitore di  
Masterchef