

food&wine

Torino. Era una conceria, oggi è un laboratorio per le nuove promesse dell'haute cuisine italiana

di Anna Martina Leogrande

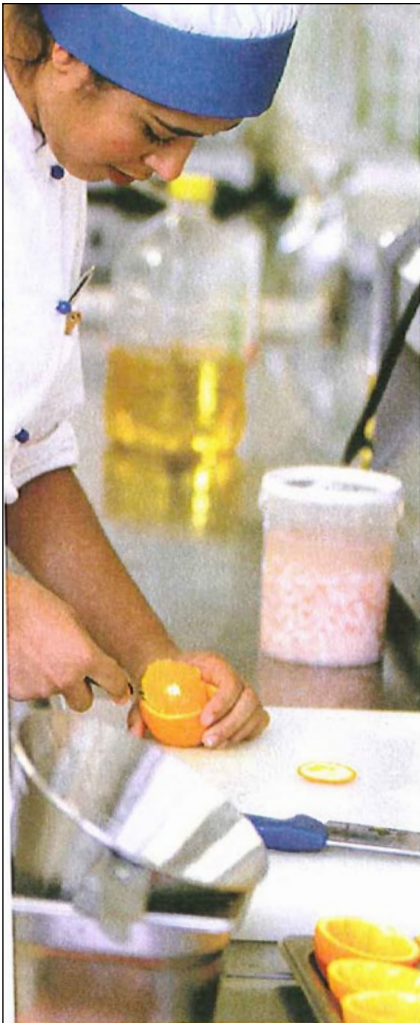
Imparare a fare il pane con la maestria e i sapori di una volta, confezionare dolci di alta pasticceria con le ricette della nonna o sbizzarrirsi con la cioccolata. Insomma, preservare il patrimonio culinario, facendone una professione di livello. È l'obiettivo della Piazza dei Mestieri (tel. 011 19709600, piazzadeimestieri.it) di Torino, che in una ex conceria di pellame ristrutturata ospita corsi di formazione per oltre 300 ragazzi per lo più provenienti da insuccessi scolastici.

In una via "anomala" (Vittorio Messori definisce così via San Donato), nel bel mezzo di un quartiere popolare fatto di case basse e vecchie - ma non trasandate -, ecco il crogiuolo di chef, sommelier e mastri pasticceri di domani. È la zona che un tempo fu battuta dal beato Faà di Bruno e da don Bosco, che con i suoi oratori dedicò tutta la vita ai ragazzi. L'impresa è nata nel 2004 dall'iniziativa di alcuni amici: Dario Odifreddi, attuale presidente, Cristiana Poggio (responsabile della cooperativa "Immaginazione e lavoro") e Mauro Battuello. Furono loro, forti dell'esperienza in corsi di formazione accumulata negli anni precedenti, a decidere di sfruttare le loro competenze professionali per creare un luogo fisico di aggregazione, cultura ed esperienza lavorativa per i ragazzi. Con l'allora rudere di via Durandi fu amore a prima vista. Erano quelle le cantine in cui avevano trovato rifugio i partigiani torinesi della Seconda Guerra Mondiale. Per ristrutturarlo, però, servivano 15 milioni di euro. E così coinvolsero Sindaco, Ministro del Lavoro, Regione, Compagnia di San Paolo e Cassa di Risparmio.

La palazzina, 7mila mq su tre piani, oggi è completamente ristrutturata e ospita la Piazza dei



Piazza dei Mestieri



ella pagina a fianco, la terrazza
del ristorante; in alto, novelli chef
lezione di cucina; qui sopra, i ragazzi
al laboratorio del cioccolato

*n the adjacent page, the restaurant's
terrace; above, novice chefs taking
cooking lessons; here above,
trainees in the chocolate workshop*

Una veduta d'insieme
della Piazza dei Mestieri
*An overall view
of the Piazza dei Mestieri*



Learning a trade at the "Piazza dei Mestieri"

*In an "anomalous" street
(as Vittorio Messori defined via
San Donato), right in the middle
of a densely populated district
made up of old but well-kept
low houses, you'll find a melting
pot of young people wanting
to become tomorrow's chefs,
sommeliers and pastry chefs.
This initiative was begun five
years ago by Dario Odifreddi,
currently president, Cristiana
Poggio, in charge of the
"Imagination and Work"
cooperative, and Mauro Battuello.
These three, with years of
experience in the training sector,
decided to make use of their
professional skills by organising
courses. The courses in question
combine theory and practice:
the "one-man workshop" used
in cookery courses is a large room
with twenty or so "workstations",
each one equipped with all the
cooking utensils you could ask for,
in gleaming steel; the "chocolate
factory" is a long marble surface
where the chocolate is spread out,
and imagination runs wild!
Not to mention the baking
workshop, the cold store,
the computer rooms, training
rooms for future hairdressers
and beauticians, the printing
workshop, and another filled
with electrical appliances.
That's how the home made pasta,
chocolates, breadsticks
and brioches end up
in the shop window.*

Mestieri. Il caseggiato forma una corte su cui si affacciano le ampie finestre delle aule dove si tengono i corsi.

Tra gli spazi comuni c'è la mensa, dove i ragazzi, affiancati da maître e cuochi esperti del settore, mettono in pratica quello che imparano in aula. «Un ragazzo può esercitarsi per mesi a versare il vino - dice Cristiana Poggio - ma quando deve farlo per davvero, per un po' la mano trema e il vino va fuori, però questo è l'unico modo per imparare». Il pranzo è ottimo e anche il servizio.

Nelle aule, accanto alla teoria c'è la pratica: il "laboratorio monopostazione" del corso di cucina è una grande stanza con una ventina di "blocchi", ognuno con tutto ciò che serve per cucinare, interamente in acciaio, una meraviglia; la "cioccolateria" ha un lungo piano di marmo dove viene steso il cioccolato, e da qui largo alla fantasia! E ancora, ci sono il laboratorio di panificazione, il magazzino freddo, le aule con i computer grafici, quella per i futuri parrucchieri ed estetiste, il laboratorio tipografico, quello con gli impianti elettrici.

Ma dove vanno a finire i 300 chili di gelato che quotidianamente l'aula "gelateria" produce? E quell'immane quantità di cioccolatini? O i prodotti stampati?

Nella struttura è stato aperto uno shop al pubblico. Pasta fatta in casa, cioccolatini, grissini e cornetti vanno in vetrina nella Piazza o finiscono nella grande distribuzione. Il pub e il ristorante con terrazza, aperti tutti i giorni, ospitano clienti esterni: l'idea è quella che i novelli chef, camerieri e sommelier si mettano alla prova tra tavole allestite in stile classico di alta eleganza. Una cosa, comunque, salta all'occhio: la cura per i particolari, l'attenzione per il bello. «Una qualità - sottolinea Cristiana Poggio - da riconoscere nelle sue mille accezioni: nel lavoro, in un incontro, nella musica, nell'arte o nello sport. Guardare alla loro vita con una prospettiva ampia, questo è il nostro compito». _