

Dir. Resp.: Giorgio Gandola

## Boom degli chef Eppure a Bergamo non se ne trovano

**T**ra effetto Expo e tam tam dei format televisivi che ne fanno delle vere e proprie star, era fatale che il numero degli chef crescesse sensibilmente anche in Bergamasca. Le stime parlano di un 20% in più negli ultimi anni. Eppure c'è un paradosso: i nostri ristoratori li cercano e non li trovano. «Molti vanno subito a fare esperienza all'estero - spiega Petronilla Frosio - e tanti altri rinunciano appena capiscono che è una vita di sacrifici».

# Il boom degli chef Ma per i nostri locali restano «introvabili»

**Fenomeno mediatico.** Anche grazie ai format televisivi crescita del 20% in pochi anni. Frosio: «In tanti all'estero»  
Chicco Cerea: «Troppe illusioni, molti rinunciano subito»

■ In quattro anni  
ristoranti passati  
da 990 a 1.177.  
«Le sirene tv  
sono pericolose»

**MAURIZIO FERRARI  
ROBERTO VITALI**  
Sarà l'effetto Expo, la grande audience dei format televisivi, la spettacolarità dei piatti e il fenomeno mediatico che fa dei suoi protagonisti più illustri delle vere e proprie star, oltre alle vette conquistate dai nostri alfieri (come il fresco titolo mondiale di Massimo Bottura), ma il numero degli chef in Bergamasca sta aumentando vertiginosamente. Secondo i dati Ascom, scuole alberghiere e dell'associazione Cuochi, l'incremento degli ultimi anni si avvicina a un +20%, mentre dal

2012 al 2016 il numero di ristoranti, pizzerie e trattorie (senza contare i bar e gli altri locali che somministrano pasti) in provincia è passato da 990 a 1.177.

Con un paradosso però, sottolineato dalla presidente dei ristoratori Ascom Petronilla Frosio: «Sappiamo bene che il numero dei cuochi sta crescendo sensibilmente anche nella nostra provincia, eppure tanti di noi li cercano e non li trovano: è incredibile».

Eppure in questi anni anche il numero di istituti alberghieri e scuole professionali hanno fatto registrare il tutto esaurito: all'al-

berghiero di San Pellegrino (1.100 iscritti annui, naturalmente non solo chef, ma anche personale di sala e altre figure), confermano il +20% degli ultimi 3-4 anni, anche se in quest'ultimo il dato si è stabilizzato. men-



Dir. Resp.: Giorgio Gandola

tre a Nembro quest'anno c'è stato addirittura un calo dopo anni di grandi numeri, anche per il proliferare dell'offerta (ci sono istituti anche a Sarnico, e gli Ifp regionali in via Gleno, Treviglio, Clusone e Torre Boldone).

C'è poi anche il fenomeno degli adulti che vogliono cambiare mestiere e si lanciano nella sfida ai fornelli iscrivendosi a corsi come quelli dell'Accademia del Gusto Ascom: «Il trend di crescita degli iscritti - afferma la direttrice Daniela Nezosi - è continuo. Oltre ai giovani ci sono i trentenni che hanno svolto un altro lavoro e sono convinti che la gastronomia sarà il loro futuro e sono quelli che davvero si impegnano e spesso ce la fanno; c'è un target di imprenditori che vogliono aprire pubblici esercizi e prima vogliono conoscere meglio il settore».

«Tutto vero - aggiunge Frosio -, però vi assicuro che noi ristoratori facciamo maledettamente fatica a cercare un cuoco o anche solo un aiuto cuoco qualificato. È successo a noi in questi giorni e a molti altri miei colleghi di recente. Sappiamo che tanti ragazzi appena usciti dalle scuole emigrano subito in cerca di esperienze di spessore, magari all'estero, ma ci sono anche tantissimi altri che, illusi da una carriera luccicante, alle prime avvisaglie degli enormi sacrifici che devono sostenere, gettano la spugna». Una tesi, quest'ultima, sostenuta anche dall'uomo di punta della ristorazione bergamasca, il tristellato Chicco Cerea: «Negli ultimi anni, complici i programmi tv che puntano solo sulla spettacolarità, abbiamo registrato un forte aumento di giovani che chiedono di svolgere stage da Vittorio». Ma per poca preparazione o mancanza di vera passione, «purtroppo - spiega Cerea -, al 40-50% di loro abbiamo dovuto consigliare di cambiare mestiere. Il problema è che molti si illudono che fare il cuoco sia un mestiere facile e divertente, così come lo vedono in tv. Non è così: è un lavoro duro e ti assorbe 24 ore al giorno. I cuochi fortunati che diventano star sono pochissimi e comunque la fama se la conquistano con anni di lavoro e impegno».

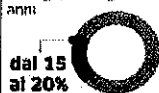
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Chef, la crescita in Bergamasca

Stima degli ultimi 5 anni



Incremento nelle scuole alberghiere negli ultimi anni



iscritti all'Associazione Cuochi provinciale:

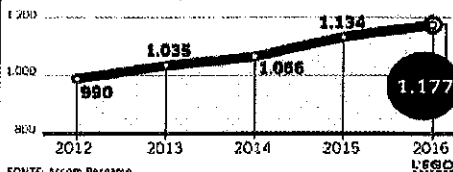


Chicco Cerea



Petronilla Frosio

Il numero di ristoranti, pizzerie e trattorie in Provincia



FONTE: Ascom Bergamo



L'Alberghiero di San Pellegrino