



LAVORO ANNUNCI CASA ASTE E APPALTI NEGOZI

PERSONE

[Silvio Berlusconi](#)
[Gente Alghieri](#)
[Papa Benedetto XVI](#)
[Mahatma Gandhi](#)
[Che Guevara](#)

ENTI E SOCIETÀ

[Ferrari](#)
[Asl](#)
[Aquila](#)
[Belluno](#)
[Eni](#)

LUOGHI

[Roma](#)
[Venezia](#)
[Milano](#)
[Pisa](#)
[Firenze](#)

Stampa

ARCHIVIO Alto Adige dal 2004

Cerca:

[+ Opzioni avanzate](#)

In Alto Adige conviene fare il cuoco

20 novembre 2011 — pagina 10 sezione: Economia

BOLZANO. C'è un settore in Alto Adige che non conosce crisi ma che, anzi, crea nuovi posti di lavoro. Quello della ristorazione. In un periodo nero, arriva una ventata di ottimismo dai numeri snocciolati ieri all'assemblea annuale di una delle più numerose associazioni di cuochi d'Europa, quella dei cuochi altoatesini. La forza sta nei giovani e non solo nei numeri. Duemila professionisti e un parco giovani che offre sempre nuove leve e forze fresche al settore.

Questo, probabilmente, il segreto del successo della ristorazione altoatesina, come confermato proprio in questi giorni dalle tre nuove Stelle Michelin che brillano nel firmamento dei ristoranti altoatesini.

Tra questi anche molti giovani, come Martin Obermarzoner il giovanissimo chef del ristorante Jasmin di Chiuse che conferma la sua seconda stella Michelin, o il giovane Luis Haller del ristorante dell'Hotel Fragsburg di Merano.

Ma è un po' tutto il settore della formazione che sembra coronare il successo di 40 anni di impegno per il mondo dei cuochi altoatesini: "Oggi - ha spiegato Konrad Spinell, segretario generale dell'associazione - abbiamo più apprendisti di tutte le altre professioni artigianali, e un sistema di formazione a doppio binario che ci invidiano un po' ovunque". Ovvero scuola e formazione, ma anche pratica presso cucine vere e cuochi rinomati.

"In quasi tutti i paesi dell'Europa centrale si nota una difficoltà sempre più crescente per i giovani di ottenere un posto da apprendista - ha raccontato Reinhard Steger, presidente dell'associazione - . Ma in Alto Adige, un'approfondita legislazione in armonia con le necessità del tempo attuale ha potuto far fronte a tale problema con un risultato coronato dal successo".

Un riconoscimento che viene anche da oltre confine come dimostrano le parole di Harald Wohlfahrt, il celeberrimo chef tedesco da oltre 20 anni titolare di ben 3 stelle Michelin. "Il cuoco oggi deve avere una formazione a 360 gradi che abbracci la ristorazione tradizionale, quella ospedaliera, dietetica e quant'altro, solo così nascono anche i cuochi di punta".

Momento istituzionale ormai immaneabile è stata l'assegnazione del riconoscimento al miglior esercizio di addestramento andato, quest'anno, all'hotel Bad Schörgau di Sarentino e allo chef Egon Heiss per il lavoro svolto coi giovani chef. Quindi il premio tributato a uno dei numerosi chef altoatesini che si sono distinti nel mondo, e in testa ad essi non poteva non figurare il leggendario Norbert Kostner di Ortisei che da oltre vent'anni guida come executive chef le sette cucine del Mandarin Oriental di Bangkok, uno dei più famosi hotel al mondo, premiato con l'attestato di benemerita per "le creazioni culinarie di tutta una vita e le sue eccellenti prestazioni che danno lustro alla professione di cuoco".

L'assemblea si è conclusa con un sentito omaggio ad Andreas Hellrigl famosissimo chef di Merano, scomparso nel 1993 e fondatore esattamente 40 anni fa del "Köcheverband", che arrivò, addirittura, a conquistare New York, con il ristorante "Palio". A lui è stata dedicata una biografia, scritta da Erik Platzer e una targa che verrà scoperta il prossimo mercoledì a Merano. (an.car.)

LA NUOVA SARDEGNA

La Fiera degli ovini: il meglio del settore per battere la crisi

— 01 maggio 2012 pagina 33 sezione: EXTRA

LA NUOVA SARDEGNA

Dopo l'incidente rotatoria e autovelox

— 01 maggio 2012 pagina 35 sezione: EXTRA

LA NUOVA SARDEGNA

Gallura e Sassari sono vicine all'accordo

— 01 maggio 2012 pagina 36 sezione: EXTRA

[+ Altri risultati](#)

Delio Rossi picchia un suo giocatore