



F O R M A Z I O N E

IFSE: SCUOLA DELLA MODERNITÀ

UN PROGETTO AMBIZIOSO PER UNIRE GASTRONOMIA, DESIGN, MODA E COMPETENZE MEDICO-SALUTISTICHE MA UN SOLO VERO OBIETTIVO: REINTERPRETARE LA CUCINA IN MANIERA INNOVATIVA ATTRAVERSO IL MEGLIO DELLA MODERNITÀ ITALIANA. NEL SEGNO DELL'EVOLUZIONE

DI SERGIO DI STEFANO

la riuscita. E infatti, nel 2006, la proposta IFSE arrivò prima - "senza nessun aiuto", tiene a precisare il patron Trovato - al bando di concorso promosso dalla Regione Piemonte per l'incoming turistico, consentendogli di ricevere la prima grande sovvenzione e l'attribuzione della prestigiosa sede: il castello di Piobesi Torinese. A seguire arrivarono gli sponsor, rigorosamente italiani, che appoggiarono il progetto contribuendo fattivamente: in primis la Inoxpiù di Trento, che grazie alle tecnologie più d'avanguardia riuscì innanzitutto a sopperire alla difficoltà della fornitura elettrica. E in seguito la strutturazione dei corsi, il reclutamento dei docenti, con il meglio che offriva il mercato. Sembra chiaro dunque il segreto alla base del successo di IFSE, una realtà sempre più emergente nonché conosciuta e apprezzata a livello internazionale: essere riusciti con determinazione e convinzione



a offrire un prodotto di qualità, innovativo, ma sempre ancorato al meglio della nostra tradizione gastronomica.

IL PROGETTO FORMATIVO. IFSE è un'associazione nata per promuovere la cultura dell'alimentazione di qualità e migliorare lo stile in cucina, per diffondere e salvaguardare la formazione, l'aggiornamento e la specializzazione dell'impresa agroalimentare e della ristorazione. Non è dunque solamente una scuola di cucina, come si è detto, ma qualcosa che va ben oltre. Ed è proprio su questi principi che si sviluppano i suoi corsi, per insegnare a riconoscere e a trasmettere il vero gusto e lo stile unico della cucina italiana. Si viaggia dalla formazione di cucina salutistica - secondo le regole della vera dieta mediterranea, portando per la prima volta in cattedra i cuochi con i medici al fine di offrire un nuovo concetto di cucina, sana e senza rischi per il consumatore -, per arrivare ai corsi di food design, sempre più richiesto dal mercato: è un fatto, d'altronde, che la capacità di creare gusto a livello visivo rappresenti un valore aggiunto a tavola, in grado di conferire al piatto un carattere estetico ed emozionale, di esprimere oltre alle abilità

Dietro ogni grande progetto risiedono sempre una grande storia, un'idea e soprattutto una persona. E nel caso di IFSE, questa persona è senza dubbio rappresentata dal suo ideatore e promotore, nonché attuale direttore generale, Raffaele Trovato. Con una lunga carriera alle spalle da chef, docente e organizzatore di corsi, Trovato ci ospita raccontandoci gli inizi della sua avventura IFSE, gli ostacoli superati nella sua realizzazione, gli obiettivi raggiunti e quelli ancora in cantiere.

UNA SCOMMESSA VINTA. All'inizio di tutto vi fu un'intuizione, quella di Raffaele Trovato, ovvero proporre un'offerta formativa che esulasse dal modello tradizionale di scuola. "Reinterpretare con rigore e competenza la cucina" era il suo vero scopo, e ciò attraverso - ed ecco la vera rivoluzione - l'abbinamento di tre capisaldi del Made in Italy: il settore medico-salutistico, il design e la moda, ambiti di ricerca nei quali l'Italia si è sempre distinta in maniera evidente. I problemi insiti in un progetto di tal fatta, tuttavia, sono numerosi, a cominciare dai fondi. Ma quando un'idea vale, nulla può ostacolarne





gastronomiche dello chef anche la sua personale competenza grafica ed estetica. Ma non è tutto. L'offerta prosegue infatti con corsi focalizzati sullo stile, quello italiano ovviamente, una risorsa da valorizzare anche nella creazione di prodotti alimentari di alto livello: così come per la moda, anche in cucina fanno breccia valori quali l'eleganza e la modernità. Ovvero: lo chef come lo stilista, a interpretare le tendenze del momento riversandole in concetti culinari, con un costante aggiornamento fra gastronomia ed eleganza: "esplicare" il gusto corrente attraverso una ricerca di stile e interpretazione... il vero nuovo traguardo!

GLI AMBIENTI. Tutto è stato concepito dando grande importanza alle ultime tecnologie ed esaltando i locali del tutto unici del castello. Al piano terra si trova la biblioteca culturale e gastronomica, con testi in italiano e in inglese, un'area internet, una sala lettura e una per le conferenze. Al primo piano troviamo invece l'aula dimostrativa, capienza 40 posti, concepita come spazio polivalente per attività di show cooking, meeting, conferenze ed eventi vari, che permette al pubblico di seguire sul maxischermo le performances degli chef. È dotata di un blocco cottura

con forno di ultima concezione, di un abbattitore di temperatura e svariati accessori, il tutto all'interno di un box di cristallo per tutelare i soffitti e i pavimenti lignei seicenteschi. Sempre allo stesso piano troviamo il laboratorio di pasticceria, cuore delle preparazioni dell'arte bianca, anche in questo caso con le migliori attrezzature per la preparazione dei prodotti: sfogliatrice, impastatrice a braccia tuffanti, planetaria, un forno statico con fondo in pietra refrattaria, macchina per sottovuoto... Infine, non per importanza, l'aula degustazioni vini e oli, con 16 postazioni singole accessoriate e un'illuminazione adeguata alle analisi visive del prodotto.

Attraverso un'ampia scala in resina o uno scalone antico in pietra, o un ascensore a 10 posti, si arriva poi al secondo piano, dove troviamo innanzitutto l'aula pratica, studiata ad hoc degli esperti di Inoxpiù con 16 postazioni dotate di pentolame, attrezzature e monitor per seguire le operazioni del docente. Si prosegue con la cucina centrale, in una delle sale più suggestive del castello, con un blocco cottura di circa 4 metri per 2, dotata di piastre a induzione, cuocipasta, cassetti per le cotture lunghe a bassa temperatura e apparecchiature di

ultima generazione come il forno, che permette di cuocere con centinaia di combinazioni. Dulcis in fundo la sala ristorante interattiva, novità assoluta, con un sistema di comunicazione wireless tra sala e cucina che consente agli ospiti di dialogare direttamente con lo chef, oltre a poter seguire su uno schermo le varie fasi della preparazione dei piatti. Completano tutti questi ambienti da lavoro la bouvette-bar studenti, con macchine caffè e frigobar, la Galleria degli sponsor, con prodotti delle aziende che hanno dato fiducia a IFSE, e gli spogliatoi e i servizi per gli studenti, fornitissimi, oltre a un'area lavaggio centralizzato.

I NUOVI TRAGUARDI. È evidente la voglia di sperimentare, sempre, proponendosi di continuo nuovi obiettivi. E già per l'anno prossimo, ci rivela Trovato, sono molte le novità. A cominciare da nuovi corsi di cucina - tra cui uno di fotografia food design -, l'ampliamento dell'offerta formativa, oltre a una serie di manifestazioni all'estero, ultima quella a New York, a seguire in Corea, a Seul. Un viaggio che non conosce sosta, un'idea che si arricchisce ogni giorno di più, a dimostrazione dello spirito innovativo e precursore di un progetto di altissima qualità.

