Paolo Griffa e il piano di resilienza per l’École Hôtelière

20231123173229paologriffa-fff88f46

Per assicurare a vip provenienti da tutto il mondo un’esperienza di gusto memorabile, in occasione della Matterhorn Cervino Speed Opening, valevole per la Coppa del Mondo di sci, **lo chef stellato Paolo Griffa insieme all’École Hôtelière** l’11, il 18 e il 19 novembre **avrebbero dovuto** unire gli sforzi e, dopo aver allestito delle vere e proprie cucine a Breuil – Cervinia e Zermatt a 3000 metri d’altezza, **somministrare migliaia di pasti**.

Gli alunni avevano studiato attentamente ogni variante nelle creazioni gourmet. Erano pronti a portare a tavola una cucina definita eroica, in quelle condizioni estreme. Ma **il maltempo è andato oltre, si è scatenato un inferno di neve e vento** che ha fermato non solo le gare sciistiche ma anche i piani di lavoro dello chef. Sarà per un'altra occasione.

“A seguito della cancellazione di tutte le gare della Coppa del Mondo, in accordo con il comitato d’organizzazione abbiamo aperto tuttavia l’area VIP e servito il buffet che era già pronto alle 500 persone paganti presenti”, racconta nei minimi dettagli Griffa. *“I ragazzi dell’École Hôtelière erano pronti ed emozionati e insieme alla mia brigata hanno lavorato in cucina e in sala, grazie anche al team operativo che ha reso possibile questo evento, tra tecnici, volontari, forze dell’ordine e persone di sopporto. **Il cibo non aperto e non consumato verrà restituito alle aziende partner per evitare sprechi;** stiamo tutti descrivendo questa avventura attraverso i canali digital delle nostre aziende perché è stata comunque un’esperienza bellissima, formativa e unica e vogliamo raccontare tutto l’impegno e le realtà che da sempre ci supportano”.*

Questa si chiama **resilienza**. Non fermarsi e mettersi a disposizione dello staff. Un’esperienza comunque da non mettere in un angolo dell’album dei ricordi. Le lezioni che gli alunni hanno imparato dai docenti (che l’acqua in altitudine non bolle alla stessa temperatura, che bisogna impiattare e poi confezionare, a stare attenti a suddividere i tempi di cottura per poter terminare la preparazione in quota, infine a congelare) non sono risultate vane e in questo modo **i ragazzi dell’École Hôtelière**

hanno imparato che dagli imprevisti si possono trarre grandi insegnamenti.

Lo chef, proprietario del “Paolo Griffa al Caffè Nazionale” di Aosta, insieme al suo team e novanta allievi e allieve dell’Istituto alberghiero di Châtillon, **era pronto a realizzare piatti capaci di coniugare l’eccellenza dei prodotti locali valdostani all’atmosfera internazionale**, sotto lo sguardo del Comitato Organizzatore. Sarebbe stato un immane sforzo: **un totale di 3600 pasti** realizzati sotto un tendone quasi per un vero primato e per una ospitalità multilingue. **Addio record**. Ma non è detto. **Si potrà replicare in un non lontano futuro.**

“Avevamo accolto questa sfida con entusiasmo, convinti che solo unendo le forze si sarebbero potuti raggiungere grandi risultati. I nostri alunni hanno la giusta dose di coraggio ed energia per gestire questo evento al meglio nella loro carriera”, aveva detto l’assessore turismo, sport e commercio della Regione Autonoma della Val d'Aosta **Giulio Grosjacques**.
L’opportunità per i giovani studenti sarebbe stata grande: mettere in pratica quello che hanno imparato nell’istituto. Lo hanno fatto in condizioni di emergenza. Essere guidati in questa quattro giorni da uno chef come Griffa **sarebbe sì stato un motivo di orgoglio** ma molti, tra i ragazzi, hanno fatto di necessità virtù. Non serve anche a questo la formazione?

I professori Michael Favre e Alessandro Zito, che li hanno sempre seguiti supervisionando passi e ricette gourmet nelle diverse lingue, **si rimboccano le maniche e pensano al domani dei giovani.** La Valle d’Aosta tornerà a metterà a disposizione le sue eccellenze enogastronomiche a supporto del lavoro dell’École Hôtelière e dello stesso Griffa più avanti, nel tempo.

Con circa **300 studenti all’anno**, due piani formativi dell’obbligo - l’area istruzione professionale (IP) e l’area istruzione e formazione professionale (IeFP) – 220 stage in azienda all’anno e 65 studenti in convitto, la Fondazione per la formazione professionale turistica, nata nel 1956, attraverso **l’École Hôtelière rappresenta una delle eccellenze italiane nel campo della formazione professionale turistica**. Chef, food and beverage manager, barista, cameriere, maître, panificatore, pasticcere, addetto alla gastronomia o addetto al ricevimento, queste sono le figure professionali più richieste nell’ambiente turistico-alberghiero e gli sbocchi che questa Scuola offre ai tanti studenti che si iscrivono ogni anno. A Châtillon, nei percorsi formativi **la teoria è affiancata da tanta pratica, da laboratori e da stage in azienda**. L’École Hôtelière **prepara gli studenti al mondo del lavoro o a proseguire il percorso di studio con competenza e consapevolezza.**

“Ringraziamo il Comitato che ha voluto che fossero dei giovani in formazione a vivere questa esperienza straordinaria che rimarrà sicuramente tra io ricordi più belli della loro carriera scolastica.

Un bel segnale da parte loro, che dimostra che il futuro delle prossime generazioni di professionisti del settore turistico è una priorità”, ha detto **Jeannette Bondaz**, Presidente dell’École Hôtelière.