

Aurora Coassin vince il premio Lunelli

Scritto da Fabiana Romanutti - Postato in Chef & Ristoranti. Pubblicato Mercoledì, 11 Giugno 2014 19:13



Aurora Coassin, vincitrice premio Lunelli 2014

Indetto dalla famiglia Roberto Lunelli in collaborazione con Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori 44 (quarantaquattro) professori per 1 (uno) studente: potrebbe essere questa la sintesi del programma che Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si appresta a svolgere in favore di Aurora Coassin, vincitrice della prima edizione del Premio Silvia Lunelli. Silvia è mancata l'11 giugno 2013, a 28 anni, una laurea in giurisprudenza e la passione per la cucina: di qui la volontà di istituire in suo ricordo un premio per la formazione di giovani chef, con l'obiettivo di farli diventare ambasciatori della cucina e dei prodotti del Friuli Venezia Giulia. Si sono rivolti a FVG Via dei Sapori che ha elaborato un progetto da portare avanti negli anni: i vincitori del Premio Silvia Lunelli, anno dopo anno, entreranno a far parte di una sorta di Albo dei giovani "messaggeri" dell'agroalimentare del Friuli Venezia Giulia in Italia e nel Mondo. Sedici anni, di Spilimbergo, Aurora Coassin è stata selezionata tra i migliori dieci alunni dell'ultimo anno del corso triennale di Operatore della ristorazione al Civiform di Cividale, la qualifica professionale necessaria per iniziare a intraprendere la carriera di cuoco. In premio, mestiere e cultura enogastronomica le saranno insegnati, per un anno, da maestri d'eccezione, i 44 fra ristoratori, artigiani del gusto e vignaioli di FVG Via dei Sapori, le migliori firme dell'agroalimentare regionale. Per lei, gli stage pratici nelle cucine dei ristoranti si alterneranno a un percorso formativo a 360° gradi: a seguirla, in prima persona, sarà il presidente del Consorzio, Walter Filiputti, che le terrà lezioni sulla cultura del cibo e del vino, accompagnandola anche a visitare gli artigiani del gusto e le cantine del gruppo in modo da farle conoscere chi la qualità la crea, giorno, per giorno, con il suo lavoro. Il percorso di Aurora Coassin si articolerà in due periodi. Il primo, che prevede 2 mesi di stage in cinque ristoranti: incomincerà ai primi di luglio al ristorante All'Androna di Grado, La Subida di Cormons, proseguirà al Vitello d'Oro di Udine, Al Ponte di Gradisca, e si concluderà alla trattoria Da Toni di

Gradiscutta. I vincitori delle prossime edizioni del Premio faranno esperienza negli altri ristoranti del gruppo, che ospiteranno via via gli stage. L'iter di Aurora sarà "monitorato" dai vari insegnanti, che invieranno le loro relazioni alla famiglia Lunelli e al Presidente del Consorzio. Se il giudizio finale sarà positivo, avrà la possibilità di frequentare uno stage conclusivo di qualche mese in un rinomato ristorante italiano o straniero.



Aurora Coassin con la sua classe al Civiform

Inoltre, quest'anno, la ragazza avrà la straordinaria opportunità di dare il suo contributo al Refettorio Ambrosiano, lavorando per un mese accanto ai maggiori chef del mondo, che hanno risposto all'appello lanciato dallo chef Massimo Bottura e cucineranno per i poveri utilizzando gli avanzi giornalieri dell'Expo: il primo sarà Alain Ducasse, poi Ferran Adria e altri seguiranno. A individuare il luogo dove i grandi della cucina internazionale prepareranno gratis i pasti per i meno abbienti è stato Davide Rampello, ideatore-regista del padiglione Zero della stessa Expo, che ha coinvolto la Caritas di Milano. E' stato così recuperato – e trasformato in refettorio con 100 posti – il vecchio teatro della parrocchia del quartiere Greco, alla periferia di Milano: per la sua realizzazione, Rampello ha coinvolto il Politecnico di Milano e tutto il mondo del design italiano e delle aziende del mobile di alta gamma. Alla fine della loro esperienza, Aurora Coassin e i futuri vincitori del Premio Silvia Lunelli riceveranno un attestato che elencherà il loro percorso di studio. Pochi, ma importanti, gli obblighi a cui saranno chiamati: un comportamento corretto sia nel lavoro che nelle vita privata e il trasferimento di valori e contenuti della loro avventura formativa agli studenti del Civiform nel corso di una giornata che si concluderà con un breve corso di cucina.

“La volontà è dare ai vincitori del Premio una formazione il più possibile aderente alla realtà e allo stesso tempo far loro conoscere il tessuto produttivo agroalimentare della loro terra – dice Walter Filiputti – Certamente il principale lavoro di trasmissione delle conoscenze lo faranno gli chef dei cinque ristoranti che li seguiranno con particolare attenzione, coinvolgendoli nella preparazione dei loro piatti e dando loro la possibilità di cimentarsi con diverse cucine, tra loro unite dal fil rouge dell'elevata qualità.”