

Home / Gusto / [Aurora Coassin vince la prima edizione del Premio Silvia Lunelli](#)

## Aurora Coassin vince la prima edizione del Premio Silvia Lunelli

Alla studentessa del Civiform si aprono le porte delle cucine di grandi ristoranti



11/06/2014

È **Aurora Coassin** (nella foto) la vincitrice della prima edizione del Premio ‘**Silvia Lunelli**’, con cui la sua famiglia intende ricordarla. 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.

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 ed 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 nella 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”.

 [Cosa è il Civiform](#)

 [Chi è Aurora Coassin](#)

 [Chi era Silvia Lunelli](#)

CONDIVIDI: [FACEBOOK](#) [TWITTER](#) [GOOGLE PLUS](#)

### **Cosa è il Civiform**

Civiform è una cooperativa sociale accreditata dalla Regione Friuli Venezia Giulia che dal 1955 ha sede a Cividale del Friuli. Favorisce l'inserimento nel mondo del lavoro di giovani e adulti e perfeziona le competenze degli occupati, lavorando in rete con aziende, enti e istituzioni a livello internazionale, nazionale e locale. Per i ragazzi che desiderano imparare un mestiere e inserirsi nel mondo del lavoro, offre corsi per diventare impiantista elettrico, addetto alla produzione grafica digitale, acconciatore ed estetista e, nel campo della ristorazione, cameriere di sala e bar, cuoco e panettiere pasticciere e gelatiere. Anche per gli adulti offre un ampio ventaglio di attività, dai corsi per imparare velocemente una professione ai percorsi post-diploma e post-laurea, passando per l'aggiornamento professionale e l'affiancamento alle imprese nella progettazione di piani formativi “su misura”.

Per informazioni:

Civiform Soc. Coop. Sociale

viale Gemona, 5 – 33043 Cividale del Friuli (UD)

tel. 0432.705811 – fax 0432.733220 – [info@civiform.it](mailto:info@civiform.it) – [www.civiform.it](http://www.civiform.it)

### **Chi è Aurora Coassin**

Aurora Coassin, 16 anni, frequenta l'ultimo anno del corso triennale Civiform che permette di ottenere la qualifica professionale di Operatore della ristorazione e diventare così cuochi. Timida e riservata, talvolta fa fatica ad aprirsi con le persone che non conosce, ma è spinta da grinta e tanto entusiasmo.

Ha le idee chiare sul suo futuro: ha scelto di diventare cuoca perché i fornelli sono da sempre la sua vera passione. Tra i suoi sogni c'è anche quello di viaggiare: da grande, le piacerebbe lavorare sulle navi da crociera per girare il mondo e scoprirne culture, usi e... sapori. In cucina le piace preparare piatti tipici regionali e attraverso essi addentrarsi nelle storie dei vari territori e dei loro prodotti. Ama però cimentarsi anche con i grandi piatti della cucina internazionale.

Ha scelto di partecipare alle selezioni del Premio Lunelli per cogliere un'opportunità che, secondo lei, non capita molte volte nella vita: mettersi alla prova facendo esperienza "gomito a gomito" con chef di livello, tanto diversi tra loro. Da ognuno vuole imparare qualcosa e crearsi un bagaglio di conoscenze che va ben al di là di ricette e ingredienti.

I docenti che l'hanno seguita nei tre anni di scuola ne accentuano la maturità e la serietà, nonostante – o forse anche grazie - la sua timidezza. In cucina sa sempre come muoversi, ha una capacità di apprendimento soprattutto "visiva" e una buona autonomia nello svolgere i compiti assegnati. Inoltre, è precisa, attenta e sa gestire bene lo stress.

Si inserisce facilmente nei gruppi di lavoro, come dimostra tutte le volte che si trova a lavorare nelle varie brigate di cucina. Si relaziona sempre in maniera corretta con i superiori, riconoscendo ruoli e posizioni e rispettando le regole aziendali, come conferma l'ottimo punteggio ottenuto nella "Patente a Punti", uno dei tanti strumenti che Civiform utilizza nel progetto "Scuola in Regola", un complesso sistema educativo che punta ad accrescere le competenze relazionali degli allievi accompagnandoli verso comportamenti consapevoli e responsabili, partecipazione e motivazione.

Anche durante gli stage previsti dal percorso formativo Aurora ha dato prova di responsabilità e voglia di imparare, portando a termine con grande successo entrambe le esperienze: la prima durante la stagione invernale all'Hotel Belvedere di Tarvisio dove è stata apprezzata per la sua determinazione e disponibilità ed è stata anche richiamata per la stagione, la seconda presso il Grand Hotel Bristol Resort & Spa 4 stelle Lusso di Rapallo dove ha confermato autonomia, capacità professionali e grande interesse verso tecniche e attività proposte.

### **Chi era Silvia Lunelli**

La famiglia di Silvia era quella tradizionale e completa: un padre, una madre, un figlio e una figlia. Era e non è più, perché si è spento uno dei due ragazzi sul futuro.

Il padre, Roberto, è un tributarista noto a livello nazionale (è Presidente regionale e vice Presidente nazionale dell'Associazione Nazionale Tributaristi Italiani), già docente universitario e titolare, da più di 40 anni, a Udine, di uno Studio professionale in cui lavorava anche Silvia, dopo la laurea in giurisprudenza.

La madre, Daniela, professoressa di lingua inglese per più di trent'anni in varie scuole della città di Udine e dintorni (da ultimo a Campoformido, dove ha ricevuto vari premi) è stata una insegnante amata dagli allievi, ma soprattutto una mamma che si è dedicata, con amore e fermezza, alla educazione e formazione dei due figli, stando loro vicino nella buona e, a Silvia, anche nella cattiva sorte, per i diciotto lunghi mesi della sua via crucis.

Marco era il migliore amico di Silvia, uno dei suoi (pochi) confidenti; si è laureato in giurisprudenza a Bologna, ha fatto due Master a Milano in diritto tributario; poi, è rientrato a Udine; è diventato avvocato nel terribile periodo in cui sua sorella si era ammalata, per poi entrare nello Studio del padre, nel quale fa e farà il tributarista.

La Stella più bella era, però, Silvia: una personalità forte e un cuore generoso ... intelligente e concreta, sempre gentile, spesso sorridente, talora riservata: anche con gli amici. Ha studiato giurisprudenza per rispettare la volontà dei genitori, ma il suo sogno era quello di diventare una "cuoca importante", che evocasse la carriera fatta – in altri tempi – dalla sua bisnonna paterna, che era stata la cuoca dell'Arcivescovo e Nunzio Apostolico di Vienna. E, più che libri di diritto, amava le riviste di cucina; aveva studiato la composizione e gli accostamenti dei cibi, aveva raccolto ricette e menù, sapeva fare gli abbinamenti con i vini più adatti (possibilmente con quelli prodotti dal suo fidanzato, in una piccola ma prestigiosa Cantina del Collio, nei pressi di Cormons) e pensava a una vita serena e a soluzioni nuove nell'ambito della ristorazione di qualità.

Questa era la famiglia di Silvia Lunelli; Silvia continua a vivere in questa sua famiglia.