

Lo chef Davide Bolzoni incontra gli allievi

21/11/2018

Continuano le lezioni con gli esperti del settore per i ragazzi del corso Operatore alla ristorazione – servizio di sala e bar: nella giornata di lunedì 19 novembre gli allievi del 2^a anno hanno infatti avuto l'opportunità di incontrare **Davide Bolzoni, chef della [Tenuta Molino Marco](#)**, situata in provincia di Novara.

Lo chef ha sottolineato fin da subito **l'importanza dei percorsi di formazione professionale relativi ai mestieri di cuoco, cameriere, barman e receptionist** e si è soffermato in particolare sul tema dell'**educazione nei contesti ristorativi**: una competenza fondamentale, affinché il futuro lavorativo dei ragazzi sia vincente, dal momento che i clienti richiedono attenzione, cortesia e pazienza, caratteristiche fondamentali in queste professioni.

Davide ha condiviso il proprio vissuto scolastico, ricordando le lezioni e i consigli dei docenti, a volte finiti nel dimenticatoio ma poi rivalutati alla luce degli errori commessi durante le sue esperienze lavorative. Esperienze lavorative che ha vissuto in Francia e in Gran Bretagna, per poi continuare nel settore Food&Beverage in un resort delle Isole Maldive. Oggi L'Azienda Agricola Molino Marco, dove Davide è chef, è diventata un microcosmo ecologico, caratterizzato dall'allevamento di animali da cortile e di bovini; le verdure coltivate nei terreni della proprietà vengono poi servite nel ristorante, con la garanzia di utilizzare prodotti freschi e genuini.

Prima di salutare i ragazzi, lo chef ha esortato i nostri allievi a coltivare una vera passione per questo mestiere, volano di grandi soddisfazioni personali future.