

Lazzaretto. Iniziativa del cuoco del Cagliari William Pitzalis e della cooperativa La Carovana

Sant'Elia, nasce l'accademia degli chef

Ieri la "lezione zero" della scuola di cucina: «Diamo un futuro ai nostri ragazzi»

Ruba le parole a Jovanotti: «Sono un ragazzo fortunato perché m'hanno regalato un sogno». William Pitzalis presenta così la sua scuola di cucina per la sua Sant'Elia, dove il buon cibo si incontra con il sociale. La sua "Accademia del buon gusto" è decollata ieri mattina con quattro allievi e tre insegnanti al Lazzaretto ponendosi come obiettivo la formazione gratuita di giovani chef, tutti del suo quartiere.



L'Accademia

La condizione per diventare allievi della scuola è infatti la residenza nel borgo che si affaccia sul mare. «Vogliamo dare un futuro a questi ragazzi, insegnando loro le basi e la disciplina che contraddistingue l'arte della buona cucina» commenta chef Pitzalis. Non solo una scuola ma un vero e proprio progetto sociale per risollevarlo il quartiere con lezioni dietro ai fornelli volte a inserire gli aspiranti chef nel mondo della ristorazione. Ieri il primo passo: i quattro allievi hanno avuto l'occasione di apprendere la cucina pastorale dell'agrichef Michele Cuscusa, confrontarsi con i risotti e la pizza dello chef calasettano Tony Porseo e preparare i piatti della tradizione con il padrone di casa.

Lo chef

William Pitzalis, come si legge nei suoi profili social, non è solo cagliaritano ma «cagliaritano di Sant'Elia». È qui infatti che è nato e cresciuto, e soprattutto è sempre qui che si è realizzato come chef, vicecampione nella nona edizione del cooking show "Cuochi d'Italia", nonché cuoco ufficiale della squadra rossoblù e oggi fondatore dell'Accademia del buon gusto per i ragazzi del suo borgo. Un sogno che si realizza e che è stato reso possibile dal lavoro di più attori, associazioni e istituzioni, prime fra tutte Fondazione Giuliani e Fondazione con il Sud.

OPPORTUNITÀ
Dall'alto
Simona Zizi, 45 anni, Alessandro Ovinu (42), Thomas Cau (29), lo chef del Cagliari calcio William Pitzalis (45) e un momento della "lezione zero" al Lazzaretto



RigenerAzione

La scuola di chef Pitzalis infatti si staglia all'interno di un progetto sociale ancora più ampio che vede la cooperativa La Carovana capofila insieme ad altri soggetti dell'iniziativa "RigenerAzione urbana". L'obiettivo è sempre lo stesso: superare i luoghi comuni e aiutare la rinascita del borgo Sant'Elia. «La domanda è sempre quali sono i problemi di questo quartiere, quelli però li conosciamo», dice Claudio Zasso, presidente della cooperativa. «Noi ci siamo chiesti invece cosa ci fosse di figo, così abbiamo mappato le risorse del borgo parlando anche con i citta-

dini e la chiave di lettura è sempre una sola: il lavoro. Ecco perché questa scuola è così importante». Un valore che è stato riconosciuto anche dalla Regione, dove un dialogo aperto con l'assessorato al lavoro sta delineando prospettive di crescita per l'Accademia del buon gusto.

Il futuro

Quella di ieri è stata una lezione di prova di un corso che con ogni probabilità, Covid permettendo, si concretizzerà più nel dettaglio con l'inizio del nuovo anno, dove sono ancora aperte le candidature, recandosi al Lazzaretto o contattando chef Pitzalis sui social. In-

tanto i primi quattro allievi dell'Accademia sono già dietro i fornelli: Sonia Zizi, Alessandro Ovinu, Michele e Thomas Cau. L'aspirazione di Zizi è quella di aprire un'attività proprio a Sant'Elia. Ovinu invece lavora già da tredici anni nel mondo della ristorazione, mentre quella di Michele e Thomas è ancora solo una passione. «I ragazzi di Sant'Elia hanno voglia di fare e questa è l'occasione giusta per dimostrarlo» spiega Cau. «Voglio diventare chef e mi sto impegnando. Anche grazie a questo percorso spero di farcela».

Michela Marrocu

RIPRODUZIONE RISERVATA

CORSI APERTI

Quella di ieri è stata la lezione zero ma i corsi dell'Accademia del buon gusto inizieranno nel 2021. Le iscrizioni, riservate ai residenti nel quartiere, sono ancora aperte.