

INTERVISTA A MELANIE BECKER DELLA FISCHSCHULE

Il pesce ha bisogno di essere spiegato

Buongiorno italia ha intervistato Melanie Becker, titolare della «Fischschule» con sede a Stelle vicino a Brema.

Da quando esiste la «Fischschule» e come è nata l'idea per un'istituzione professionale del genere?

Fondare una scuola di pesce non è una cosa che capita ogni giorno e la «Fischschule» è tra l'altro l'unica scuola sui generis in Germania. L'idea non è nuovissima, ma nacque perché in Germania non esiste nessun tipo di lavoro specializzato riguardante il pesce. Esiste solo la professione «Bäckereifachverkäufer/in» e quella del «Fleischereifachverkäufer/in», ma non per il reparto ittico. E allora il Fachverband per la vendita al dettaglio aveva deciso di fondare a Bremerhaven un'istituzione professionale che colmasse questo vuoto, dove io ero responsabile per la formazione pratica.

Li ho iniziato ad apprendere le basi per la formazione professionale per gli adulti. Non sono né laureata né sono un teorico. Certo, il settore ittico è stato per me sin dall'inizio molto interessante e sicuramente non c'è posto migliore in Germania se non a Bremerhaven dove poter apprendere questo mestiere. Purtroppo quest'istituzione ha dovuto chiudere dopo alcuni anni e quindi mi sono ritrovata senza lavoro. Molti clienti però continuavano a chiedermi le consulenze e mi sono accorta che c'è ancora tanto da fare. Dopo aver elaborato un concetto, ho aperto nell'aprile 2000 la mia «Fischschule».



■ La maggior parte dei ristoratori non è ben informata sulle differenze tra il pesce fresco e quello surgelato.

Quali sono i corsi particolarmente interessanti per i ristoratori?

Dunque, io non offro corsi privati per ristoratori, ma lavoro con delle ditte come la Stöver e il Service-Bund. Chi è interessato a frequentare un seminario può contattare direttamente le ditte che offrono periodicamente ai loro clienti corsi formativi.

Tutte le aziende che vendono pesce e frutti di mare La possono contattare?

Certo, io ho iniziato a lavorare nel settore ittico ma non per un'azienda in particolare. Le aziende di solito mi dicono il loro tema centrale e cosa vorrebbero «insegnare». Io faccio i corsi su misura, per esempio per Stöver ho fatto nel 2007 un corso dedicato al tema «Surf & Turf» oppure uno dedicato ai crostacei.

Quali sono state le Sue esperienze con i ristoratori? Sono informati?

Posso dire con certezza che non sono molto informati per quanto riguarda il pesce. Sicuramente si sanno arrangiare nel lavoro quotidiano, ma devono badare fondamentalmente al risparmio. Ciò comporta che la maggior parte offre sempre le stesse identiche cose. Oggi troviamo quasi dappertutto il lucioperca, il salmone e il filetto di pangasio. Il passo successivo è poi il Red Snapper, la triglia, la spigola oppure l'orata. Dopo di che siamo già nel settore premium. Il ristorante italiano potrebbe sperimentare molto di più, l'Italia è famosa per la sua costa. Naturalmente tutti cercano un'alternativa che costi poco, ma poi dobbiamo prima stabilire cosa sia caro oppure economico. La maggior parte lavora con il pesce surgelato oppure prende ciò che è in offerta dal grossista.

Cosa consiglia ai ristoratori in merito alla qualità e alla freschezza del pesce?

Oggi il pesce fresco è reperibile dappertutto e non solo sulla costa. Abbiamo degli ottimi grossisti, per cui tutti possono avere un'ottima freschezza. Ma soprattutto parlando di ristorazione non vorrei dire che il pesce fresco sia sempre la soluzione migliore. Il pesce surgelato comporta tanti vantaggi: la lunga conservazione,



■ Melanie Becker della Fischschule.

la preparazione e il porzionamento sono argomenti non da trascurare. Ma esistono definitivamente dei pesci che vanno preparati freschi per avere la qualità migliore, per esempio i pesci della famiglia del merluzzo, l'eglefino oppure il filetto del merlano nero.

Generalmente bisogna distinguere tra qualità e freschezza. Un pesce surgelato è sempre fresco, ma esistono delle differenze enormi nella qualità. L'esempio migliore è la coda di rospo. Che differenza c'è tra una coda di rospo fresca oppure una surgelata? Dunque, la coda di rospo fresca proviene dal mare del Nord oppure dal Nord Atlantico mentre la coda di rospo surgelata viene dall'America, dalla Nuova Zelanda oppure dalla Cina. Quello surgelato è disponibile a poco prezzo, ma si sente l'odore già allo stato congelato. Purtroppo la maggior parte dei ristoratori non chiede abbastanza quando acquista il pesce, ma guarda solo il prezzo. È un grande problema e la qualità non è sempre garantita. ■

Intervista condotta da Raffaella Usai

➤ **Per saperne di più**

FISCH-Schule e.K.
Seafood Praxis Training
Tel.: 0 41 74 / 59 94 49
Fax: 0 41 74 / 59 94 36
mail: mb@fisch-web.de
www.fisch-web.de