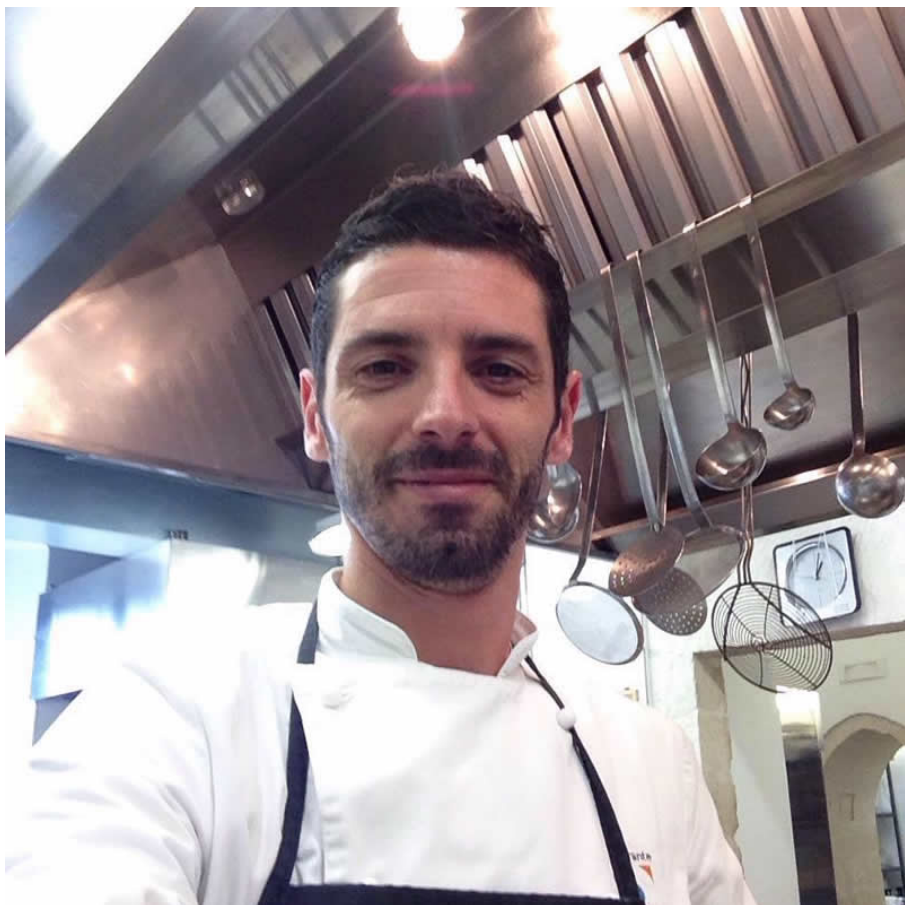




Antico Convento dei Cappuccini Ibla, l'esperienza multisensoriale tra natura e gastronomia

Abbiamo intervistato Giovanni Galesi, il direttore dell' Antico Convento dei Cappuccini Ibla, nel cuore di Ragusa, che ospita tre realtà complementari: Nosco – Scuola Mediterranea di Enogastronomia, Cenobio – Ristorante didattico e l'Hotel Antico Convento.



L'Antico Convento dei Cappuccini Ibla, Ragusa.

Arrivare alla soglia dell'[Antico Convento Ibla](#) nel centro di Ragusa è un po' come iniziare un'esperienza multisensoriale, fatta di storia, cultura, gastronomia e natura.

Alle spalle, si erge il cuore pulsante della "capitale del Barocco" siciliano; d'intorno, risplende quella vegetazione che rende l'Isola un vero paradiso terrestre: s'alternano la macchia e la steppa, si percepiscono gli aromi di mirto, lentisco, corbezzolo; si riconoscono ad occhio le chiazze gialle disegnate dalle ginestre e gli onnipresenti fichi d'India. È questo il paesaggio, dolce e assieme aspro, che si coglie dal giardino antistante il **Convento**, fondato nel 1600 dai Cappuccini e oggi adibito a hotel di charme, ristorante e scuola di formazione (Alta Cucina, Sala, Bar e Sommelier).

Non potevano, infatti, mancare in un ambiente così polifunzionale e d'avanguardia, percorsi didattici volti a divulgare la cultura e la storia della gastronomia italiana, prima ancora delle tecniche di base, sebbene siano presenti moduli di approfondimento sulle materie prime, salse, fondi ecc.



Allievi al lavoro nelle cucine dell'Antico Convento Igla.

La direzione di Giovanni Galesi

Grazie alla recente direzione di **Giovanni Galesi**, lungimirante e dinamico, il Convento acquisisce una nuova veste, configurandosi come *trait d'union* tra il mondo didattico, quello empirico e lavorativo, offrendo ai ragazzi iscritti gli strumenti indispensabili per crearsi una propria mente critica. Nessuno stile "marca" gli alunni, ma ciascuno di essi ha la possibilità di maturare una propria ottica di analisi, attraverso i numerosi laboratori tematici e le altrettanto numerose prove pratiche, visite in aziende, incontri con i produttori e personalità di rilievo del settore.

Il tutto in un ambiente curato, con aule dotate di postazioni individuali e un percorso di studio in cui le lezioni teoriche sono affiancate da esperienze lavorative presso la cucina del ristorante didattico "**Cenobio**", per far acquisire ai giovani allievi dimestichezza con il vero lavoro in cucina e in sala, gestite dal direttore (e chef del locale).

L'intervista a Giovanni Galesi



Lo chef Giovanni Galesi.

Quale idea ha portato qui al Convento?

Dopo essere stato docente presso la Scuola del Gambero Rosso a Catania e Palermo, ho cercato di puntare sul valore aggiunto di aver a disposizione un ristorante vero. Il corso di punta è in Alta Cucina, della durata di 4 + 3 mesi di full immersion, con stage nel ristorante, catering esterni, eventi ecc.

Cosa significa esattamente 4+3?

Dopo 4 mesi, è previsto un esame con l'esecuzione di un piatto che rispetti criteri prefissati e comunicati dalla Commissione, seguiti da 3 mesi di stage in strutture convenzionate. Al termine dello stage, è richiesto ai ragazzi di presentare e eseguire un menù intero.

A che edizione è arrivato il corso?

Alla sesta. Siamo soddisfatti, in quanto siamo riusciti a creare una rete di persone che restano tra loro in contatto e in rapporto diretto con il tutor assegnato ad ogni allievo durante il percorso formativo.

Quale, secondo lei, il punto di forza oltre il ristorante?

Il focus sulla materia prima, di solito articolato come tre giorni, durante i quali è prevista una visita in azienda, un modulo pratico/teorico e uno tecnico in aula. Ovviamente, è sviluppata anche tutta la parte di merceologia con le tecniche: fondi, salse, uova, paste, ortaggi. Al quarto mese, si entra nel vivo delle cucine regionali con escursioni a completamento del percorso e al termine di ogni

modulo.

Per chiunque voglia invece concedersi una pausa gourmet e di relax, il Convento offre un raro connubio tra raffinatezza degli ambienti, cucina e benessere a pochi passi dalla storia.



Il Ristorante dell'Antico Convento dei Cappuccini a Ragusa Ibla.

Antico Convento Ibla

Giardino Ibleo – V.le Margherita, 41 – Ragusa Ibla

www.anticokonventoibla.it

Data di creazione

20/01/2017

Autore

manuela-mancino