

CROLLO DEGLI ISCRITTI AGLI ALBERGHIERI, AMPLIAMENTO CONTENUTI E PIÙ SPECIALIZZAZIONE PER INVERTIRE LA ROTTA

1 Maggio 2023

di Sara Del Vecchio



MONTESILVANO – Istruzione, formazione e alta specializzazione: sono i pilastri degli Istituti professionali Alberghieri, che devono necessariamente iniziare a perseguire una strada nuova, in grado di valorizzare al meglio il mestiere del cuoco e quello dell'operatore di sala. Sono le riflessioni emerse, anche alla luce di un crollo di iscritti negli ultimi anni, nel corso del convegno "Quale futuro per gli Istituti Alberghieri?", organizzato all'Hotel Mediterraneo di Montesilvano (Pescara), nell'ambito della terza edizione della borsa di Studio "Peppino

Falconio", il riconoscimento dedicato al compianto chef di Villa Santa Maria (Chieti) e insegnante di cucina scomparso nel 2020.

Un'iniziativa fortemente voluta dai figli **Emiliano, Francesco e Stefano**, che portano avanti le idee di chi, come il padre, ha creduto fin da subito nell'importanza della formazione culturale, oltre che pratica.

Al termine di una due giorni intensa, cominciata venerdì all'Istituto De Cecco di Pescara, dove gli studenti si sono cimentati nell'elaborazione di una ricetta e di un cocktail sul tema "Dal Gran Sasso alla Costa dei Trabocchi", sono stati premiati i vincitori **Daniel Di Felice** e **Lorenza Colantuono** dell'Istituto Alberghiero Ipsar "De Cecco" di Pescara.

Questi studenti hanno la possibilità di frequentare un master formativo trimestrale, al ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Chieti). Inoltre, per volontà del rettore dell'Università di Teramo **Dino Mastrocola**, presidente della Giuria assieme alla dirigente scolastica del De Cecco **Alessandra Di Pietro**, tutti i finalisti potranno iscriversi, gratuitamente per il primo anno, ai corsi di laurea specifici in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Culture gastronomiche per la sostenibilità, Viticoltura ed Energia.

Di qui il discorso legato a una maggiore specializzazione per i futuri cuochi. "Il contest che ha portato ai riconoscimenti assegnati agli allievi è stata l'occasione per aprire un dialogo, un confronto tra il mondo della formazione e tutta una serie di associazioni con cui condividiamo il grande obiettivo di costruire delle professionalità per il futuro dell'agroalimentare abruzzese. La presenza di un'associazione di prestigio come la Peppino Falconio Onlus ha questo grande significato", ha sottolineato la dirigente Di Pietro.

"Per i nostri ragazzi è stata anche l'opportunità di poter mettere in evidenza i propri talenti e quindi di valorizzare le potenzialità che il nostro istituto è in grado di esprimere", ha aggiunto. "Lancio una sfida: cominciano a includere realmente la parola turismo nella denominazione dell'Istituto Alberghiero. L'ampliamento dei contenuti è fondamentale, visto che il mondo della ristorazione è cambiato notevolmente negli ultimi dieci anni. La pratica deve essere potenziata, ma allo stesso tempo anche l'istruzione, la formazione culturale".

Nel corso del dibattito, moderato dal giornalista **Paolo Gambescia**, già direttore de // *Messaggero*, è stata avanzata anche l'ipotesi dei Licei del Gusto e dell'Agroalimentare, che poi conducono gli studenti a intraprendere il percorso universitario.

"Siamo passati da 500mila iscritti nel 1988 ai 23 mila di quest'anno, quindi si perde vocazione anche se si cucina dappertutto", ha precisato Emiliano Falconio. "Se c'è questa

emorragia, qualcosa non funziona. Serve un cambio di passo inevitabile. Di sicuro non si può prescindere dalla formazione universitaria. I nostri cuochi devono specializzarsi sempre di più”.

Tra i presenti al dibattito anche il deputato **Luciano D’Alfonso**: “Il vostro mestiere non è destinato a logorarsi, ma a migliorarsi” ha detto. “Non scomparirà, anzi sarà uno dei quei mestieri che consentirà la conciliazione tra la rabbia quotidiana, a cui siamo sottoposti ogni giorno e la domanda di gioia e di felicità. Dobbiamo puntare a fare una Maranello della cucina. La vostra formazione deve essere accompagnata, facilitata. La cucina non può essere solo manualità produttiva, ma anima, racconto, composizione immaginifica”.

Gli atti del convegno segnano il primo passo di un percorso che vede insieme la scuola, il mondo dell’associazionismo, l’università e la politica.

LE FOTO

