



ISTITUTI ALBERGHIERI, CHEF AMBASCIATORI GUSTO PROPONGONO NUOVO MODELLO DI SCUOLA

3 Ottobre 2017 

ROMA – L'Alberghiero così com'è non va; serve una integrazione nella formazione dei ragazzi che stanno per affacciarsi nel lavoro della ristorazione. A dirlo è lo chef **Carlo Cracco**, intervenuto al primo congresso degli "Ambasciatori del Gusto" in qualità di consigliere dell'associazione italiana presieduta da **Cristina Bowerman**.

"Partiamo da un approccio diverso – ha detto lo chef del Ristorante Cracco – che cercheremo di condividere col Miur. Un modello che crei qualcosa di nuovo per la formazione degli studenti dell'Alberghiero, con cinque moduli di eccellenza sia per quanto riguarda la cucina che la sala. Sono coinvolto in prima persona, come lo sono già da ora i fratelli **Serva, Stabile, Caputo** e **Marco Reitano** per la sala. Ognuno di noi cercherà di 'abbracciare' un istituto Alberghiero vicino, per far capire l'importanza della formazione che si fa sul campo, con gesti precisi, senza confusioni di ruoli. L'obiettivo è crescere nella professionalità, e ieri, alla finale nazionale del Bocuse d'Or, abbiamo avuto la prova dei progressi fatti dai nostri giovani. Io partecipai un secolo fa a questa competizione ma il livello raggiunto dai ragazzi è altissima. Ora bisogna vincere la competizione europea a giugno a Torino, ma la passione e il sacrificio dei quattro candidati in gara è stata encomiabile. Facciamo un salto di qualità per vincere nel mondo".

L'invito sembra raccolto dalla ministra dell'Istruzione **Valeria Fedeli** che in un messaggio ha sottolineato come "educare le giovani e i giovani alla conoscenza del proprio patrimonio identitario e allo stesso tempo a sani e corretti stili di vita è un importante esempio di cittadinanza attiva, perché è un investimento sul futuro del Paese".

In un anno di attività l'associazione degli Ambasciatori del gusto, oggi a congresso nella sede dell'Open Colonna di Roma, ha raccolto un numero crescente di imprenditori dell'alta ristorazione e chef stellati, da **Annie Feolde** a **Niko Romito**, da **Rosanna Marziale** a **Pietro Leemann**, da **Enrico Bartolini** a **Luca Fantin**, che ha raggiunto i colleghi dal Bulgari Ginza Tower di Tokyo.

Una cena a 14 mani sul tema della pasta all'Amatriciana, dal titolo "7 chef per Amatrice, si terrà stasera presso l'Open Colonna con ricavi totalmente devoluti a favore dell'Alberghiero di Amatrice che, dopo il sisma, sta continuando la didattica in una sede transitoria a Rieti.