

LE TELECAMERE DI MASTERCHEF ALL'ALBERGHIERO DI PESCARA

14 Settembre 2017

di Redazione



PESCARA – L'Istituto alberghiero "De Cecco" di Pescara apre le porte alle telecamere per far conoscere le proprie professionalità, i docenti, e soprattutto gli studenti che hanno la possibilità di raccontarsi e di competere in modo sano e costruttivo in un Talent show dedicato all'enogastronomia, all'accoglienza turistica e alla sala.

È questo l'obiettivo del progetto pilota "Student Talent Show MasterChef", un format televisivo che vede protagonisti 30 allievi dell'Istituto e che da oggi è visualizzabile sul canale youtube di GStyle Tv con il video informativo-promozionale.

Un progetto iniziato con una serie di riprese girate nei laboratori di Cucina e che proseguirà nei prossimi mesi con gli show cooking e con alcune puntate dedicate agli altri indirizzi.

Lo ha annunciato la dirigente dell'Istituto alberghiero "De Cecco" **Alessandra Di Pietro** illustrando il progetto insieme a **Giulio Gennari**, maestro della fotografia pescarese e autore del programma televisivo, e di **Patrizia Bozzelli**, in rappresentanza dell'Azienda Carrefour, partner dell'iniziativa.

"Abbiamo progettato tale percorso formativo e orientativo, in collaborazione con la GStyle Tv per far conoscere all'esterno, attraverso le immagini e le interviste, non solo la nostra scuola, ma soprattutto le giovani professionalità che stanno emergendo - ha detto la dirigente Di Pietro -: le telecamere introducono gli spettatori nel cuore dell'Ipssar, ovvero nei Laboratori, e presentano i protagonisti della formazione, studenti e docenti, seguendoli nello svolgimento delle attività didattiche e professionalizzanti. Tale percorso, che potremmo definire un 'Laboratorio Narrante', ha anche una forte valenza formativa, dal momento che promuove e valorizza competenze non solo tecnico-professionali, ma anche comunicative, relazionali e di autopromozione e inoltre motiva fortemente gli studenti, dando slancio alla sperimentazione di situazioni nuove".

"Abbiamo allestito dei set per le riprese nei Laboratori, con interviste, filmati e immagini catturate in diversi momenti, proprio con l'obiettivo di rendere i nostri studenti protagonisti di una formazione sfidante e competitiva, in cui mettere in gioco la capacità di autopromozione, di relazione e di organizzazione".

"Tutto questo significa insegnare loro ad affrontare in modo costruttivo e propositivo la realtà del lavoro, per cogliere ogni opportunità nelle professioni della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera e turistica. Il format proseguirà nei prossimi mesi, contestualmente agli show cooking filmati in diretta".

Da oggi è già on line sul canale Youtube di GStyle Tv il video di presentazione del progetto e nei prossimi giorni verranno messe in onda in rete le puntate già girate, "immagini che già evidenziano la formazione complessa e articolata della nostra scuola - ha aggiunto la dirigente Di Pietro -. Le prime puntate si sono concentrate sull'indirizzo enogastronomia: l'ingresso nelle nostre cucine è avvenuto attraverso le riprese di un contest incentrato sulla progettazione e realizzazione di un piatto di carni tipiche, con una giuria tecnica di rappresentanti del mondo della produzione e del giornalismo gastronomico; i relativi video saranno on line a partire dal mese di ottobre".

"Il format è quello classico del MasterChef in cui i ragazzi devono cimentarsi nell'elaborazione

di ricette tradizionali, ma dimostrando anche capacità di reinterpretazione e innovazione, secondo la filosofia della nostra scuola, che vuole preservare e valorizzare la cultura culinaria tradizionale, espressione della nostra identità, dunque una cultura che ha un elevato valore antropologico, è un bene immateriale fatto di pratiche, conoscenze e saperi. Ma al tempo stesso sollecitiamo i nostri ragazzi a far leva sul proprio spirito di iniziativa, a mostrare estro e personalità nel reinterpretare e rinnovare la cucina tradizionale, con un'attenzione particolare alla qualità salutistica del cibo”.

“All'esterno vogliamo dunque portare la complessità della nostra formazione che racchiude professionalità e cultura, oltre che, naturalmente, passione”, ha concluso la Di Pietro.

“La Carrefour – ha detto la Bozzelli – ha voluto affiancare l'iniziativa perché riteniamo fondamentale implementare una sinergia costante col sistema formativo territoriale”.

“Con la dirigente Di Pietro – ha detto Gennari – abbiamo perfezionato il prodotto televisivo che avevamo congegnato in maniera sperimentale. A ottobre riprenderemo la seconda parte delle riprese dello ‘Student Talent show MasterChef’ che ha l’obiettivo di accendere i riflettori su studenti d’eccellenza per offrire loro una opportunità reale di investire sul proprio futuro”.