



Nasce S.A.L.A., il progetto di formazione del personale di sala di Qualità Abruzzo e Red Academy

1 Aprile 2026 

TREGLIO - Si chiama S.A.L.A., Sala, Accoglienza, Leadership, Attenzione, il progetto nato dalla collaborazione tra Red Academy, centro di formazione professionale d'eccellenza, e il Consorzio Qualità Abruzzo con la firma di un Protocollo d'Intesa per la creazione di un percorso formativo unico nel suo genere, per dare una risposta concreta alla carenza di personale di sala.

Il progetto che prevede un corso intensivo di 140 ore nel corso del quale saranno approfondite diverse materie, dalla tecnica, alla psicologia del cliente, al management della vendita alla Red Academy e uno stage nei ristoranti del Qualità Abruzzo, che riunisce i migliori ristoratori della regione.

Dietro la cattedra professionisti del settore e interventi dei grandi maître del territorio, in un percorso che potrà garantire un accesso privilegiato al mondo del lavoro.

“Accrescere la professionalità del comparto e dunque investire in formazione di alto livello è fondamentale per rendere attrattivo il lavoro e costruire opportunità professionali concrete. Il nostro progetto punta a formare personale di sala qualificato, senza dubbio una delle sfide più complesse del settore della ristorazione. Con questi corsi di alta specializzazione intendiamo far crescere veri e propri Ambasciatori dell'Accoglienza”, dichiara il presidente di Qualità Abruzzo **Raffaele Cavallo**, “e creare, insieme alla Red Academy, uno standard di servizio che diventi un vanto per la nostra regione e un motore di crescita occupazionale”.

Il lancio ufficiale di S.A.L.A. avverrà durante l'Open Day di sabato 18 aprile in programma nella sede di Red Academy a Treglio (Chieti), dove gli interessati potranno approfondire l'argomento e dialogare direttamente con lo staff di formatori.

“Da tempo progettavamo un corso del genere e siamo felici di lanciarlo con il Consorzio Qualità Abruzzo e, quindi, con i migliori rappresentanti della cultura gastronomica della nostra Regione”, commenta la Direttrice Red Academy **Gabriella Mincarelli**. “Ogni giorno riceviamo in sede telefonate di richiesta di personale formato per il lavoro di sala, ed è per questo che abbiamo voluto progettare ad hoc un percorso che possa formare veri professionisti del settore, in grado accogliere il cliente e trasformare l'atto di un pranzo o di una cena, in una vera e propria esperienza”.



L'iniziativa rappresenta un primo passo concreto verso un modello di collaborazione stabile tra scuola e professione, capace di generare valore per l'intero territorio.

“Ripartire dai giovani e dal territorio è la chiave per costruire una ristorazione più consapevole, moderna e sostenibile”, è il messaggio che guida l'intero progetto.