

Professionisti di sala, grande festa chiude anno dell'Accademia Intrecci delle sorelle Cotarella

10 Maggio 2024



CASTIGLIONE IN TEVERINA – Si è chiuso lo scorso mercoledì 8 maggio, come da tradizione con una grande festa nella sede della scuola a Castiglione in Teverina (Viterbo), il corso 2022/2023 di Intrecci, l'Accademia di Alta formazione di sala fondata dalle sorelle **Dominga, Marta ed Enrica Cotarella**.

Un momento di prova finale per i 25 diplomati che è stato anche un'occasione di confronto e di condivisione con moltissimi "amici" dell'Accademia, tra cui chef e professionisti di sala, giornalisti, rappresentanti istituzionali, partner e sponsor della scuola.

L'esame pratico è consistito in un pranzo per circa cento ospiti organizzato nel ristorante didattico dell'Accademia, il cui servizio è stato totalmente gestito dagli studenti di Intrecci, diretti dal maître e docente di sala **Giuseppe Rosati** e da **Chiara Riccardi**, coordinatrice di

Intrecci. A curare il menù a base di pesce è stato lo chef **Fabrizio Mellino**, del Ristorante Quattro passi di Massa Lubrense (Napoli), tre stelle Michelin, presente con la brigata di giovani chef che lo affianca e con il fratello Raffaele, responsabile di Sala nel ristorante di famiglia.

“Siamo molto orgogliosi del percorso che hanno fatto i ragazzi del corso 6.0, in questo anno di preparazione teorica e pratica nel campus di Intrecci, prima, quindi di stage in selezionati ristoranti in Italia e all'estero. -ha spiegato Marta Cotarella, direttrice dell'Accademia- Un percorso che si è concluso con un contratto di lavoro per i diplomati, ulteriore dimostrazione che la qualità e la professionalità possono essere la soluzione alla carenza di personale nel settore ristorazione”.

“Nell'ottica della Cucina italiana candidata a Patrimonio mondiale Unesco per il 2025, la prossima sfida sarà quella di allargare la formazione di sala anche alle strutture agrituristiche - ha aggiunto Dominga Cotarella - nella convinzione che fine dining e cucina rurale abbiamo molto in comune, a partire dalla ricerca della qualità, dalla capacità di innovare nel rispetto della tradizione tutta italiana della cucina e del gusto. Come presidente di Terranostra - ha aggiunto - mi impegno a far sì che gli agriturismi soci garantiscano il rispetto delle regole di autenticità e di reale legame con il territorio, in una prospettiva di condivisione con la ristorazione”.

E mentre i diplomati del corso 2022/2023 chiudono con soddisfazione il loro percorso di formazione, sono aperte le iscrizioni per il nuovo corso, l'ottavo, che si aprirà il prossimo settembre. Per iscriversi al corso è necessario essere diplomati e avere un'età compresa tra i 18 e i 30 anni. L'accesso è subordinato ad un colloquio conoscitivo e motivazionale.

Partner di Intrecci sono: Coldiretti, Illy, BF Spa, Intesa Sanpaolo, Toneleria Nacional, Parmigiano Reggiano, Farchioni, Partesa, Amorim Cork Italia, Taste Factory, Ever, Urbani tartufi, Ginori 1735, Acqua Panna, San Pellegrino, Mepra Spa Idee per la casa, Pentole Agnelli, La Casa della divisa, La Campestre, Il Casolare, Famiglia Cotarella, Franciacorta.