



ReD, LA PASSIONE PER L'ALTA CUCINA SI ACCENDE A SAN VITO CHIETINO

15 Aprile 2019 

SAN VITO CHIETINO - Nove cucine color acciaio lucente, tutte dotate di altissima tecnologia, sormontate da cappe dal design minimal, arredano i 300 metri quadri dell'ariosa e luminosa sala didattica.

Siamo nel paese delle ginestre, San Vito Chietino, dove ha sede **ReD, Research and Development**, il centro internazionale di ricerca, sviluppo e formazione enogastronomica per amatori e professionisti, nato come spin-off della D'Orsogna Dolciaria.

"Il progetto - racconta a *Virtù Quotidiane* il direttore, **Gianfranco Nocilla** - risale al 2011 quando i titolari di D'Orsogna Dolciaria, **Valerio D'Orsogna** e **Luigia Bucci**, ebbero l'idea di mettere a disposizione del mondo esterno un capitale di conoscenze e di know how accumulato in oltre 60 anni di attività".

D'Orsogna dolciaria, acquisita due anni fa da Barry Callebaut, colosso mondiale nei prodotti a base di cioccolato e cacao di alta qualità con sede a Zurigo, è leader a livello internazionale nella produzione di semilavorati per l'industria alimentare.

"Nella sua lunga storia, la D'Orsogna - sottolinea Nocilla - ha maturato un enorme capitale sia di conoscenze delle tematiche di ricerca e sviluppo, che di competenze produttive e manifatturiere, utilizzate esclusivamente all'interno dell'azienda stessa. Con oltre 200 dipendenti, anche l'aspetto della formazione era particolarmente sviluppato, dovendo garantire un corretto e costante aggiornamento delle risorse umane, sulle certificazioni che un'impresa, che appartiene alla filiera delle grandi multinazionali, deve ottenere e mantenere. La scelta è stata quindi quella di cambiare scenario e aprirci all'esterno".

Nasce così, otto anni fa, ReD, la cui attività si incentra su due core business.

"Il primo - specifica Nocilla, dal suo piccolo ufficio dove il rosso acceso, che contraddistingue il marchio ReD, è il colore dominante - è quello della ricerca e dello sviluppo, da cui anche il nome".

In questo ambito Research and Development offre alle imprese del food progettazioni per lo sviluppo di prodotti finiti, delle tecnologie, nel settore del credito di imposta, "con l'obiettivo di rafforzarci - annuncia - e di dotarci di laboratori ancora più ampi".



“Il secondo business di punta è quello della scuola di cucina con corsi su tre livelli. Quelli amatoriali per gli appassionati, quelli professionalizzanti e i master sulle tecniche avanzate. Ciò che caratterizza tutti i corsi, sono tre grandi pilastri”.

Il primo, sono pratici. In ciascun corso, di qualunque livello esso sia, c'è una trasmissione teorica, una parte dimostrativa e una componente pratica che comporta la realizzazione attiva delle ricette. Il secondo elemento è quello della dotazione, in ciascuna delle postazioni, di tutte le tecnologie più spinte che si possono trovare in grandi alberghi o in ristorante stellati.

Soprattutto nei corsi professionalizzanti, per chef, pasticceri, gelatieri, pizzaioli, o nei master, crediamo che chi si approccia con interesse professionale, debba trovare attrezzature all'altezza. In questo modo anche gli stage, che seguono la formazione in aula, acquistano un valore diverso. Infine il terzo elemento è quello del corpo docenti. ReD conta su 30 elementi. Tutte persone, non solo serie, che hanno sposato la filosofia dell'accademia, ma che sono i migliori professionisti nei loro ambiti”.

E infatti ReD Academy, il cui resident chef è **Nunzio Ennio Visconti**, può vantare tra i suoi formatori chef stellati, campioni del mondo di pasticceria, esperti in alimentazione e nutrizione, specialisti della gastronomia per celiaci o vegana, storici della cucina, ambasciatori del vino, conoscitori dell'olio.

I corsi della scuola ReD, accreditata dalla Regione Abruzzo come ente di formazione, ma in alcuni casi anche di secondo livello su scala europea, sono tutti a numero chiuso. Sedici gli ammessi ai corsi amatoriali, che condividono a coppie le otto postazioni a loro disposizione. Otto nei casi della scuola di cucina o di pasticceria professionale.

“A livello amatoriale negli anni abbiamo registrato – dice Nocilla- una sempre crescente educazione e cultura. L'amatore appassionato non si accontenta di un corso generico con poche ricette, seppure tenuto da uno chef stellato. Vuole approfondire, scoprire. Per questo motivo abbiamo cominciato a introdurre percorsi amatoriali più specifici.

Sul versante delle lezioni professionalizzanti, queste vengono frequentate in parte da giovanissimi, neo diplomati in istituti professionali dell'enogastronomia, che comprendono di avere bisogno di pratica e in parte da persone tra i 50 e i 60 anni che vogliono fare un investimento. Lo zoccolo duro è costituito da giovani trentenni anche con un titolo di studio importante, come ingegneri, avvocati, medici, che comprendono che voltano pagina”.

Nulla è lasciato al caso nell'accademia di San Vito Chietino, dove viene riservata una



particolare attenzione all'utilizzo delle materie prime, la stagionalità, il km 0 per una perfetta cucina mediterranea.

Una filosofia che negli anni è riuscita a formare tantissimi allievi eccellenti che hanno dato vita a realtà imprenditoriali di successo o hanno trovato la loro soddisfazione nelle brigate di ristoranti stellati e alberghi di lusso.

LE FOTO

