

“STELLATI PER LA DAD”, VIDEOLEZIONI DI GRANDI CHEF PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI



NAPOLI - “E quindi uscimmo a riveder le stelle”, anzi gli stellati, gli chef ovviamente e tutti rigorosamente in Dad. Sono già oltre venti le scuole da tutta Italia che hanno aderito, il numero è destinato a salire vertiginosamente poiché il progetto “Stellati per la Dad” sta suscitando l’entusiasmo di numerosissimi docenti e dirigenti coinvolti nel progetto. I giovani futuri chef, hanno bisogno di confrontarsi con il mondo del lavoro, ancor più in questo momento storico difficile.

Dal 17 febbraio prossimo, dieci chef stelle Michelin della Campania, vero orgoglio regionale, illumineranno la didattica a distanza degli studenti degli istituti alberghieri d’Italia con le videolezioni interattive completamente gratuite di “Stellati per la dad”. Sui social, nel più

puro e genuino esercizio formativo dantesco: insegnare per il piacere stesso di farlo, un lavoro intellettuale al completo servizio della collettività e nel nome della solidarietà.

L'idea è semplice ed efficace: se la vecchia alternanza scuola-lavoro (definita dall'acronimo PCTO Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) oggi è ferma causa covid-19, si può tornare a imparare ai fornelli attraverso le dirette Facebook. È questo, infatti, il servizio che la rinomata impresa campana Fratelli Casolaro Hotellerie S.p.A., con 150 anni di gloriosa storia alle spalle, intende offrire gratuitamente agli studenti da casa, quelli che un giorno vorranno formarsi e diventare chef o maestri pasticceri. L'obiettivo è chiaro: fornire un'esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità, favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per uno mutuo scambio e una crescita personale reciproca, nonché valorizzare le aspirazioni, gli interessi e gli stili di apprendimento.

Il salotto buono della gastronomia si trasferisce perciò in rete, sfruttando le sue enormi potenzialità, e si affida alle dirette Facebook per istruire, con lezioni di cucina ad hoc, i futuri professionisti dalle Alpi alla Sicilia. Che siano ragazzi degli alberghieri residenti in zone rosse, arancioni o gialle poco importa, perché in qui contano solo tre colori: il verde, il bianco e il rosso della cucina italiana, apprezzata ed amata in tutto il mondo col suo immenso patrimonio enogastronomico.

Ad aprire il nuovo format Stellati Dad ci sarà, il 17 febbraio alle 17,00 lo chef Paolo Gramaglia, del Ristorante President (Pompei), seguito il 24 febbraio dalla lady chef **Marianna Vitale** del ristorante Sud (Quarto Flegreo). A seguire, gli altri eccellenti colleghi: lo chef **Lino Scarallo** del rinomato Palazzo Petrucci (Napoli), lo chef **Angelo Carannante** del Ristorante Caracol (Bacoli); lo chef **Peppe Guida** dell'Antica Osteria Nonna Rosa, Villa Rosa (Vico Equense), lo chef **Domenico Iavarone** del ristorante José di Tenuta Villa Guerra (Torre del Greco), lo chef **Francesco Sodano** del ristorante Il Faro di Capo d'Orso (Maiori NA), lo chef **Gianluca D'Agostino** del ristorante Veritas (Napoli), lo chef **Peppe Aversa** del ristorante Il Buco (Sorrento), lo chef **Vincenzo Guarino**.

Appuntamento il mercoledì pomeriggio in diretta dalla pagina *Facebook* @casolarohotellerie

dove questi speciali visiting professors terranno lezioni di alta cucina.

Anche la cucina così diventa smart e la formazione è a solo un click dai millennial su smartphone, tablet, laptop e computer portatili: un'occasione più unica che rara per apprendere i segreti e le preparazioni dei piatti, e mettersi poi alla prova come mai prima d'ora. Forti dell'esperienza della prima quarantena, che ci ha visto alle prese con pizze, rustici, pane fatto in casa e dolci della domenica nei mesi di marzo e aprile 2020, e dopo i vari lockdown autunnali e natalizi il momento è ideale per lanciare questi appuntamenti enogastronomici sul social network nato, non a caso, 16 anni fa in un campus di formazione, quello di Harvard per la precisione. Se per il filosofo Kant la legge morale sottostava al cielo stellato che è sopra ognuno di noi, la chance di formazione professionale e di perfezionamento ai fornelli contempla un altro cielo di stelle, quello degli "Stellati per la dad", vanto e vessillo della ristorazione italiana nel mondo.