

NASCE LA RETE DEI RISTORANTI DIDATTICI

Viene presentata, nell'ambito della settima edizione di Identità Golose - Congresso Internazionale di Cucina d'Autore - il 31 gennaio 2011 alle ore 10.30 presso la Sala Rosa, il network delle Scuole di Ristorazione di eccellenza che hanno avviato una esperienza di Ristorante Didattico aperto al pubblico

In Europa sono diffusi in tutti i Paesi, da decenni in Francia sono un obbligo per ogni Scuola di Ristorazione ed Istituto Alberghiero. In Italia fino a qualche anno fa erano sconosciuti, poi le prime esperienze pioneristiche, oggi stanno cominciando a diffondersi: sono i **Ristoranti Didattici**.

Ma che cosa sono?

Andiamo alla definizione: **Ristoranti Didattici** si *definiscono quei luoghi dediti per loro missione fondamentale alla formazione nel settore Alberghiero e della Ristorazione che hanno intrapreso una attività aperta al pubblico: Ristorante, Pizzeria, Pub, Birreria, Agriturismo, ecc.*

In occasione dell'annuale edizione del Congresso "Identità Golose", il più prestigioso momento di incontri di chef ed addetti alla Ristorazione che si svolge in Italia, verrà presentata alla stampa la Rete italiana, fresca di costituzione, dei Ristoranti Didattici.

E' evidente che non è un caso che la Rete italiana dei Ristoranti Didattici sia presentata nel più importante meeting degli chef in Italia: la grande tradizione della cucina italiana deve costruire il suo futuro e lo fa nel modo più diretto: incontrando e coinvolgendo le giovani generazioni dei cuochi.

Ad essa aderiscono una cinquantina di Scuole di Ristorazione ed Istituti Alberghieri sparse in una decina di Regioni. E' un mondo spesso sconosciuto che si muove dentro ed accanto a queste strutture. La filiera delle Scuole di Ristorazione rappresenta l'incubatore di un settore strategico per l'intera economia del nostro Paese ed in essa sono coinvolti: decine di migliaia di studenti, migliaia i docenti ed i professionisti coinvolti nei percorsi di formazione, migliaia sono anche i Ristoranti del territorio coinvolti nelle attività di stage e centinaia le aziende che portano i loro prodotti agroalimentari per essere "lavorati" dai ragazzi delle Scuole.

E' un mondo quello delle Scuole che, con i **Ristoranti Didattici**, apre i battenti al pubblico e coniuga la formazione dei giovani con una offerta ristorativa vera e propria. Le forme sono le più diverse: cene di degustazione a tema con i prodotti stagionali del territorio, serate con i cuochi/docenti "interni" oppure guidate dagli chef che stanno facendo grande la cucina italiana nel mondo, pranzi di lavoro su prenotazioni, ovvero veri e propri Ristoranti "open" dove si può consumare i menù preparati dagli allievi nei giorni di scuola.

Lo scopo fondamentale dei **Ristoranti Didattici** è certamente quello di far compiere agli allievi qualificate esperienze formative in un ambiente che riproduce esattamente le condizioni del mondo del lavoro: il rapporto con il cliente, una qualità del servizio rapportata al prezzo dello stesso, il rispetto dei tempi del servizio adeguati alle esigenze dell'ospite, l'attuazione di norme igienico-sanitarie richieste dalle normative dei locali pubblici.

Ma oltre agli obiettivi formativi si pensi all'importanza strategica di educare le nuove generazioni di addetti all'enogastronomia all'utilizzo dei prodotti agroalimentari tipici del nostro territorio: è un movimento di lungo respiro ma di fondamentale importanza per il consolidamento di un primato di qualità che l'Italia si sta conquistando nel mondo. Un movimento che ha ricadute sul turismo, sulla produzione agricola e quella industriale, oltre che, naturalmente, sulla filiera degli Alberghi, Ristoranti, Agriturismi, Pizzerie.

“Siamo convinti che l’esperienza dei Ristoranti Didattici – affermano i promotori dell’iniziativa - può costituire nel nostro Paese una prospettiva interessante sia dal punto di vista della innovazione dei percorsi formativi, sia come offerta al mercato della Ristorazione di una prospettiva stimolante, molto legata alla qualità dei prodotti e dei servizi e carica di tutta la potenzialità di creatività e di simpatia legata ai giovani che sono i protagonisti di queste esperienze.”

Le rete dei **Ristoranti Didattici** si doterà di marchio che verrà anch'esso presentato alla stampa ed al pubblico nell'appuntamento del 31 gennaio nell'ambito di “Identità golose”.

In tale contesto i soggetti promotori dell'iniziativa:

- **Alberto Raffaelli** *Direttore del CFP della coop. DIEFFE di Valdobbiadene (TV),*
- **Franco Zanet** *Preside dell'Istituto “N. Bobbio” di Carignano (TO),*
- **Brunella Margutta** *Preside dell'Istituto “Vello Mucci” di Bra (TO),*
- **Alberto Biasiotto** *Direttore del Centro di Formazione Professionale ENAIP di Belluno,*
- **Luciano Moro** *Direttore Area I.S. di IAL Friuli-Venezia-Giulia,*
- **Federica Sacenti** *Direttore di FOMAL (Bologna),*

presenteranno le prospettive e le attività della Rete stessa quali:

- l’adozione di standard qualitativi comuni nell’organizzazione e nella gestione dei rispettivi ristoranti didattici,
- lo scambio di risorse professionali interne ed esterne utili a migliorare l'apprendimento nei laboratori didattici,
- l'attivazione di attività editoriali tradizionali e su web per favorire lo scambio di esperienze tra docenti e tra allievi,
- la disponibilità a valutare ed a sottoscrivere partnership per aderire a Bandi Regionali, Nazionali e dell’Unione Europea,
- la realizzazione di un evento nazionale che veda protagonisti i giovani cuochi da tenersi nel mese di settembre, all'inizio del prossimo anno formativo.

FEDERICO MENETTO

+39.329.09.90.444

federico.menetto@gmail.com

www.ristorantididattici.com

info@ristorantididattici.com

INFORMAZIONI, MATERIALE, FOTO sono disponibili richiedendole a info@ristorantididattici.com