

di Rossella Pressi

Ravenna, bilancio positivo per l'iniziativa di Iscom Emilia Romagna

## L'arte della gastronomia si insegna all'"Accademia"



Le proposte si rivolgono a professionisti o semplici amanti del gusto

**I**ntagliare la frutta e la verdura per avere il buffet più chic di tutta la riviera, ma anche per stupire alla cena organizzata con gli amici. Curiosi suggerimenti per proporre alla propria clientela stuzzicanti proposte gastronomiche da passeggio o da gustare sotto l'ombrellone. Ma anche imparare a

cucinare pietanze appetitose a misura di single. L'Accademia del Gusto di Ravenna offre proposte a professionisti e appassionati del cibo: non solo buono ma anche bello. Il progetto si rivolge ad operatori del settore della ristorazione (barman esperti, ristorazione scolastica,

ospedaliera o commerciale come tavole calde, fast-food, ristoranti, pizzerie, cuochi esperti, addetti al catering e alle gelaterie) per offrire un'opportunità a quei professionisti che intendono acquisire o migliorare le tecniche e i segreti del settore. Ma si rivolge anche a non professionisti che, grazie ai corsi amatoriali, imparano a preparare prelibati menu della cucina italiana con semplici tecniche innovative e di tendenza.

Attiva dal novembre 2007 per rispondere all'esigenza di formazione degli associati Confcommercio, l'Accademia è nata da un'idea di Iscom Emilia Romagna (l'ente di formazione promosso dalla Confcommercio regionale) e di Ascom-Confcommercio Ravenna, ed è sorta a Ravenna proprio per rispondere alle esigenze di un territorio che ha dimostrato chiaramente la volontà di qualificarsi ulteriormente nei servizi offerti alla clientela, soprattutto turistica.

"L'Accademia del Gusto - spiega Nicola Spagnuolo, direttore di Iscom Emilia Romagna - ha l'obiet-

tivo di creare dei momenti di approfondimento specifico per chi, pur avendo esperienza nel settore della ristorazione, vuole migliorare le proprie competenze e aggiornarsi sulle nuove tendenze. Il nostro punto di partenza è la qualità della formazione. I professionisti che già fanno questo lavoro non lo improvvisano di certo ma spesso hanno bisogno di perfezionare competenze che già mettono in campo quotidianamente nella loro attività.

L'Accademia - precisa Spagnuolo - intende quindi fornire ai professionisti percorsi formativi di alta qualità. Diverso invece è il discorso per i corsi amatoriali. In questo caso - continua il Direttore di IscomEr - i docenti dell'Accademia condividono con gli appassionati le loro conoscenze e, per fare in modo che il tutto venga davvero appreso, aggiungono alla teoria l'esperienza pratica facendo cucinare davvero chi

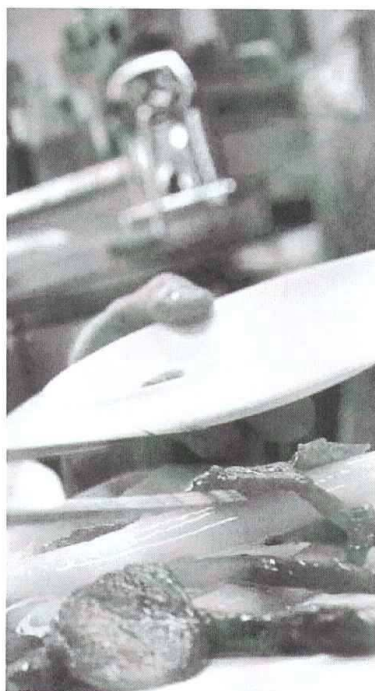
è lì per imparare".

Degli 11 corsi proposti tra novembre e dicembre 2007 (per un totale di 72 ore di lezione), 8 erano riservati ai professionisti mentre 3 erano rivolti agli appassionati. Tra i 208 partecipanti totali, 73 erano professionisti, 135 gli amatori. In questa prima parte del 2008, l'Accademia ha invece proposto 8 corsi (per un totale di 36 ore di lezione) riservati esclusivamente ai professionisti: in 108 hanno raccolto l'invito. Tra i corsi organizzati nei primi mesi dell'anno, grande successo hanno riscosso iniziative come "Il menu di S. Valentino", "La cena di Natale" ma anche "L'ABC della cucina" riservati agli appassionati dei fornelli, mentre per l'ambito professionale si sono distinti i corsi di Justwellness nei quali si impara la cucina del benessere. Ricette semplici, genuine ed equilibrate per applicare il metodo nel proprio locale, trovando



risposte e alimenti adeguati per clienti attenti al benessere o che seguono determinati regimi alimentari. L'ultimo corso al via nel primo semestre 2008 è quello delle "Stuzzicherie per l'estate", quattro ore in cui i professionisti dell'accoglienza impareranno cinque facili ricette da gustare mentre si passeggia o si è in spiaggia per le quali verranno utilizzate anche verdure e formaggi freschi. Docente di quest'ultimo corso prima della pausa estiva è Fausto Rivola, esperto di panetteria, pasticceria e pizzeria. Altamente qualificati anche gli altri docenti dell'Accademia tra i quali figurano Paolo Teverini (mediatore tra la cucina di ieri e le tecniche di oggi), Lucio Pompili (da anni ai vertici dell'alta cucina regionale di ricerca) e Vincenzo Cammerucci (fuoriclasse della cucina italiana, stella Michelin a Cesenatico).

"I grandi chef che accompagnano i nostri iscritti nel loro percorso formativo - afferma Spagnuolo - dimostrano una volta di più la qualità dei nostri corsi. Il sistema Iscom dell'Emilia Romagna, fatto di una sede regionale e di 11 sedi territoriali, ha da sempre fondato l'attività sulla qualità dei corsi erogati. Ciò ci ha consentito, nel medio-lungo periodo, di affermarci come un



sistema formativo solido e sano, anche in un momento difficile per la formazione come quello attuale. Puntare sulla qualità - continua - ci ha portato oggi ad essere un sistema che nel suo complesso occupa circa 60 persone e oltre 300 collaboratori tra docenti, tutors e progettisti. Nell'ultimo anno quasi 10mila persone hanno frequentato iniziative del sistema Iscom, per un totale complessivo di oltre 500mila ore/corso/allievo. Penso che la formazione di qualità - aggiunge - rappresenti, sia per le aziende che per i professionisti che ne fruiscono, un investimento a medio-lungo termine per il quale è difficile quantificare i ritorni nell'immediato. Bisogna crederci, ed è per questo che i nostri

corsi, quasi tutti a mercato, mirano a formare le eccellenze. Peraltro, le prime stime sembrano darci ragione: prevediamo un incremento delle iscrizioni pari a circa il 18-20% già dopo il primo anno, nonostante le difficoltà normalmente connesse allo start up di progetti complessi e ambiziosi come questo" ■



## FOCUS

### In primo piano i segreti della "cucina del benessere" Justwellnes, vivere e alimentarsi bene

I corsi che propone l'Accademia del Gusto sono suddivisi in 7 grandi macroaree: barman, chef, pasticcere, pizzaiolo, panificatore, Justwellnes, per tutti i gusti. All'interno di ogni area poi ci sono diverse possibilità. Per esempio i barman possono imparare le nuove tecniche di servizio richieste nel Free-style e nel wine-bar comprese le attrezzature e le caratteristiche che diversificano le due tipologie oppure hanno l'opportunità di perfezionare l'arte di allestire un buffet per le diverse occasioni, arricchendo il tutto con la realizzazione di guarnizioni floreali, l'intaglio di frutta e verdure e l'organizzazione del servizio.

Gli chef invece possono scegliere tra un corso che insegna le tecniche innovative per la cottura della carne e del pesce o un corso di finger food. Soluzioni che abbelliscono l'impatto visivo del cibo e ne facilitano il consumo da parte degli invitati. Ma anche l'arte di cucinare al microonde, come preparare il brunch o la prima colazione per B&B, locande, agriturismi e alberghi. Il pasticcere potrà perfezionare l'arte della decorazione oppure imparare a realizzare cioccolatini e pralineria, con una combinazione intrigante tra il classico e il moderno, ma

anche capire i segreti della pasticceria a basso contenuto calorico per le intolleranze alimentari. Ai pizzaioli sono riservate le lezioni di farcitura e pizza acrobatica mentre ai panificatori viene spiegato come fare pani speciali (l'orzo, la segale, il mais, la soia o il riso) e come poter fare creazioni di pane artistico, senza trascurare le lezioni sui pani a pasta dura, le focacce e i pani regionali. Nei corsi Justwellnes, i professionisti che gestiscono centri benessere, palestre, centri estetici ma anche ristoranti o bar, impareranno ricette semplici, genuine ed equilibrate. Il tutto sotto la guida di esperti del settore alimentare e di Dino Sintoni, naturopata e ideatore del metodo.

Per chi non è un professionista ma ama l'enogastronomia l'area "corsi per tutti i gusti" offre diverse opportunità: oltre ai classici antipasti (di pesce, carne, verdure e formaggio), primi piatti, carne, pesce, l'Accademia offre l'ABC della cucina italiana, la cucina per i single, i crostacei, la cucina con le spezie e le erbe, il menu vegetariano, il finger food (sfizioso e da mangiare con le mani), l'arte di creare cioccolatini e pralineria, i piatti internazionali in Italia e la cucina con i fiori. Per ulteriori informazioni si può visitare il sito [www.accademiadelgusto.ra.it](http://www.accademiadelgusto.ra.it) ■