

## IL FUTURO NEL PIATTO

TRIONFO DI COLORI E DI BELLEZZA ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI PER LO SHOW-COOKING DELLO CHEF GIOVANNI CAPPELLI, PRESIDENTE DELL'ITALIAN KITCHEN ACADEMY DI ROMA

**“La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte”:** è questa la frase – di Gualtiero Marchesi – che campeggia nell’home-page del sito web dell’Italian Kitchen Academy.

Corsi di cucina amatoriali o professionali, master class dedicate alla carne o al pesce, percorsi di specializzazione in pasticceria, laboratori monografici di approfondimento, eventi e catering, consulting: le attività dell’Italian Kitchen Academy sono varie e diversificate. E a presentarle agli studenti dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli, mercoledì 31 maggio, è stato Giovanni Cappelli, Presidente dell’Associazione Italian Kitchen Academy. Ideatore e coordinatore dell’iniziativa, il Prof. Rocco Zezza, Docente di Enogastronomia dell’Alberghiero di via Federici.

Ad introdurre i lavori è stata la Dirigente Scolastica dell’Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio”, Prof.ssa Vincenza La Rosa: **“Nel nostro Istituto puntiamo ogni giorno ad arricchire l’offerta didattica con la collaborazione di esperti e specialisti del settore. E’ per noi motivo di soddisfazione poter ospitare oggi una delle realtà formative di eccellenza del nostro Paese, l’Italian Kitchen Academy.** Giornate come questa dimostrano come la passione, unita al sacrificio, possa portare a raggiungere il successo. “Per aspera ad astra”, dicevano i Latini: la professionalità di un futuro chef si forma giorno dopo giorno con l’apprendimento *on the job*, con la ricerca-azione, con l’esperienza concreta e soprattutto con l’impegno. Voglio ringraziare il Presidente Giovanni Cappelli e il Prof. Rocco Zezza, organizzatore di questa straordinaria iniziativa”.

**“E’ importante che i nostri studenti, soprattutto coloro che frequentano il Quinto anno e stanno per lasciare la scuola, conoscano le prospettive formative e occupazionali che si possono aprire dopo gli Esami di Stato. – ha sottolineato il Prof. Zezza –** La giornata di oggi si inserisce quindi nel ciclo delle attività di orientamento poste in essere all’interno dell’Istituto Alberghiero sin dall’inizio dell’anno scolastico. E’ essenziale che i nostri allievi percepiscano l’importanza della formazione acquisita. Basta guardare il curriculum degli chef del *team* dell’Italian Kitchen Academy: all’origine del loro percorso c’è spesso un diploma conseguito in un Istituto Alberghiero. Se a questo si aggiungono la passione, la determinazione e l’impegno, l’inserimento nel mondo del lavoro è assicurato. **Ciò che conta – ha concluso il Prof. Zezza – è puntare sempre all’eccellenza”.**

**“Oggi – ha spiegato Giovanni Cappelli – vedrete utilizzare nuove tecniche di cottura a partire da materie prime estremamente semplici:** un uovo biologico e del riso. Si userà un roner, ossia un termostato digitale ad immersione che permette di cuocere a bagnomaria a temperatura controllata. **Nella nostra Accademia, l’innovazione si sposa sempre alla tradizione, così come amiamo arricchire i piatti con ingredienti che provengono dai Paesi più diversi, come faremo oggi con le spezie tandoori. E’ un modo per far entrare il mondo, anche il più lontano, nei nostri sapori più familiari”.**

Situata in Vicolo Scavolino a Roma, a due passi da Fontana di Trevi, **“l’Italian Kitchen Academy, diretta da Francesco Aprea, – ha aggiunto Giovanni Cappelli – eroga corsi di cucina, pensati per offrire ad ogni singolo iscritto formazione altamente qualificata, professionalità ed un bagaglio di conoscenze in grado di favorire un immediato inserimento nel mercato del lavoro.** E’ importante conoscere le opportunità che offre il mondo della formazione post-diploma. La cucina è passione e sacrificio. Il percorso che porta al successo può essere diverso per ciascuno di noi: si può diventare chef anche dopo essersi dedicati a lavori del tutto diversi, perché ciò che deve orientare e guidare nella propria vita è la vocazione. Voi avete la fortuna di frequentare un Istituto di ottimo livello, con attrezzature e dotazioni tecnologiche all’avanguardia. Fate tesoro delle vostre conoscenze e continuate a studiare. Non smettete mai di essere curiosi del mondo”.

Il metodo didattico utilizzato nella Italian Kitchen Academy mette al centro lo studente, allo scopo di riconoscere predilezioni, predisposizioni e talenti: **“Non a caso preferiamo puntare alla selezione e scegliere solo allievi realmente motivati. Otto le postazioni presenti nelle nostre cucine. Durante le lezioni di teoria e pratica – ha aggiunto Giovanni Cappelli – gli allievi sono stimolati e osservati attentamente dal corpo docente per individuare in ognuno di loro la propria vocazione e poterlo così indirizzare verso uno specifico settore del mondo gastronomico.** I nostri corsi sono concepiti come vere e proprie giornate di lavoro: per questo le lezioni vengono sviluppate in modo omogeneo alternando teoria e pratica, insegnando il rispetto della materia prima e delle gerarchie. Umiltà, spirito di sacrificio, forza di volontà e diligenza sono le basi per comprendere i propri limiti e le proprie qualità, in modo tale da crescere sul piano professionale, ma anche dal punto di vista umano”.

Altro punto forte dell’offerta formativa dell’Italian Kitchen Academy è il network: un’estesa rete di strutture alberghiere, operatori, addetti al settore, esperti, professionisti che collaborano con lo *staff* della scuola, aprendo le loro porte agli studenti per tirocini formativi, partnership, progetti, iniziative e attività che hanno l’obiettivo di agevolare nel modo più efficace i contatti con il mondo del lavoro.