

ISTITUTO ALBERGHIERO E SUPERSTORE CONAD DI LADISPOLI INSIEME:

QUANDO LA BUONA SCUOLA INCONTRA LA BUONA IMPRESA

AL VIA UN PROTOCOLLO DI COLLABORAZIONE FRA MONDO DELLA FORMAZIONE E MONDO DELLA GRANDE
DISTRIBUZIONE NEL SEGNO DELL'ECCELLENZA

A Ladispoli, l'Istituto Alberghiero e Conad collaborano per arricchire l'offerta formativa della scuola professionale di via Federici. Facendo seguito ai ripetuti incontri e colloqui intercorsi fra il Socio Imprenditore Conad del Tirreno, Dott. Marco Carrazza, proprietario dei Pdv Conad di Ladispoli e il Prof. Francesco Riili, Responsabile Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli, giovedì 28 gennaio, alla presenza della Dirigente Scolastica prof.ssa Vincenza La Rosa, è stato siglato un importante accordo di collaborazione per la promozione e la realizzazione di attività formative aventi come oggetto la conoscenza della cultura gastronomica regionale e l'educazione al consumo consapevole.

In sintonia con i contenuti specifici della Programmazione curricolare dell'Indirizzo Enogastronomico dell'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (che contempla argomenti quali le caratteristiche basilari della cucina regionale e locale, i marchi di tutela dei prodotti tipici, i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità di un prodotto e la sicurezza alimentare), ci si propone di promuovere percorsi formativi in grado di favorire l'integrazione fra una didattica tradizionale "intra-moenia" ed un apprendimento *on the job*, inserito nelle realtà aziendali.

Obiettivi del Progetto – ha spiegato il Prof. Riili – sono quelli di rilanciare l'importanza della cucina regionale e tradizionale italiana, avvicinando le nuove generazioni ai suoi "prodotti-simbolo". Intendiamo, inoltre, sottolineare il legame tra alimentazione e storia dei territori, nonché l'importanza delle varietà locali come elementi e strumenti di definizione dell'identità. Promuovendo, inoltre, la conoscenza di realtà aziendali di successo, come Conad, i suoi Soci e la linea di prodotti a marchio "Sapori & Dintorni" che valorizza le specialità delle tradizioni culinarie regionali, il nostro scopo è anche quello di rafforzare ed articolare efficacemente i rapporti fra mondo della formazione e mondo della produzione-distribuzione".

Il tema è di sicuro interesse in una fase storica del mercato enogastronomico qual è quella attuale, orientata verso la segmentazione e, soprattutto, la tipizzazione dei consumi. **"Il futuro dell'alimentazione vede valorizzare sempre di più la ricerca dei prodotti di qualità dei territori e la cucina artigianale, per essere concorrenziale, coniuga ormai la tradizione con l'efficienza delle filiere certificate, con la qualità e la convenienza – ha spiegato Marco Carrazza, Socio Imprenditore Conad a Ladispoli, coadiuvato da Massimo Masi, Responsabile Freschi di Conad del Tirreno –. Il brand "Sapori & Dintorni Conad" rappresenta un'intera gamma di prodotti selezionatissimi: ben 245, con un'attenzione particolare a quelli tutelati dai marchi Dop e Igp, vere e proprie eccellenze del gusto, provenienti da ogni regione d'Italia. Dalla collaborazione fra Conad di Ladispoli e Istituto Alberghiero deriva una straordinaria occasione di crescita per gli studenti ed un importante momento di valorizzazione dei prodotti tipici della cucina regionale, che sottolinea il profondo rapporto esistente fra la gastronomia, la società e la storia dei luoghi".**

Cibo, cultura e identità: ecco dunque il trinomio perfetto e il terreno di incontro ideale fra mondo dell'istruzione e mondo dell'impresa. **In esito all'accordo del 28 gennaio, siglato fra il dott. Carrazza e il prof. Riili, si è stabilito quindi di organizzare un importante evento formativo, strutturato in due parti, che si svolgerà il 16 Febbraio presso i locali dell'Istituto Alberghiero:**

- una prima sezione di carattere seminariale, dedicata alla conoscenza dei prodotti-simbolo dell'eccellenza enogastronomica regionale e alla storia del marchio "Sapori & Dintorni", i cui prodotti saranno messi gratuitamente a disposizione degli studenti per lo svolgimento delle attività programmate;

- una seconda parte, di natura sperimentale e laboratoriale, che vedrà la preparazione di piatti tipici appartenenti alle diverse cucine locali e l'allestimento di un buffet finale.

Le classi coinvolte parteciperanno, inoltre, ad una visita, che avrà come meta il nuovo Store "Sapori & Dintorni Conad", inaugurato in Piazza del Campo a Siena a maggio del 2015, molto suggestivo grazie alla sua location, visto che si affaccia sulla celebre piazza ed è stato realizzato all'interno del trecentesco Palazzo Petroni. Obiettivo della visita sarà proprio quello di ripercorrere, fino al suo traguardo finale, il lungo tragitto del *private label* "Sapori & Dintorni": dal *concept* (risalente al 2001) al più recente Store di Piazza del Campo.

Senza dimenticare la dimensione internazionale e la valorizzazione dei prodotti tipici italiani all'estero: "Abbiamo i 50 prodotti del marchio "Creazioni d'Italia", – ha ricordato il dott. Carrazza – il *brand* riservato ai mercati europei, che sostiene e valorizza l'*italian food* nel mondo".

Conad del Tirreno (che comprende Toscana, Provincia di La Spezia, Lazio e Sardegna) conta ad oggi 341 punti vendita. A Ladispoli, Conad, sempre nel mese di maggio del 2015, ha riaperto i battenti del Superstore di Viale Europa: 2400 mq di superficie di vendita, più 200 mq per il bistrot interno; 90 dipendenti di cui 7 addetti al reparto ristorazione, con un'attenzione particolare rivolta proprio alla ricerca delle eccellenze gastronomiche locali. Quattro ex-allievi dell'Istituto Alberghiero lavorano già all'interno del supermercato ed altri studenti saranno ospitati nei prossimi mesi come stagisti.

"Non lontano dal punto vendita del centro Commerciale La Palma, abbiamo voluto offrire ai nostri clienti un Superstore ancora più competitivo, moderno e funzionale", ha sottolineato Marco Carrazza. "Un Superstore connotato da un nuovo format: desideriamo porre l'accento sui prodotti locali di qualità del territorio, grazie alla valorizzazione del legame creato con le piccole e medie imprese nel campo agroalimentare. E' il nostro modo distintivo di dare impulso all'economia locale, che ci restituisce ogni giorno energia e fiducia attraverso la fedeltà dei nostri clienti. Per Conad, valorizzare le risorse del territorio è fondamentale: il nostro obiettivo è diventare sempre di più punto di riferimento della comunità in cui operiamo. Collaborare con le scuole rappresenta per noi uno stimolo ulteriore di crescita e di miglioramento".

Il Superstore Conad di Ladispoli, in esito a gara di appalto, è anche fornitore dell'Alberghiero di via Federici, per quanto riguarda i prodotti utilizzati dagli studenti per le esercitazioni di laboratorio. Il Progetto appena siglato è a costo zero.