

## ISTITUTO ALBERGHIERO E SUPERSTORE CONAD DI LADISPOLI INSIEME NEL SEGNO DELL'ECCELLENZA

Successo straordinario per la manifestazione dedicata alla valorizzazione dei prodotti tipici regionali e al marchio "Sapori & Dintorni Conad"

Al via, con il primo grande evento, il protocollo di intesa fra il Conad di Ladispoli e l'Istituto Alberghiero di via Federici

Valorizzare i prodotti locali d'eccellenza, riscoprire i rapporti fra arte, cibo e territorio, portare sulla tavola la ricetta vincente della qualità unita al rispetto della storia e delle tradizioni regionali, educare le giovani generazioni ad un "consumo consapevole": sono gli obiettivi del protocollo di intesa fra il Superstore Conad di Ladispoli e l'Istituto Alberghiero di via Federici. Un'iniziativa sperimentale, unica nel suo genere, siglata il 28 gennaio 2016 fra la Dirigente Scolastica prof.ssa Vincenza La Rosa, il Prof. Francesco Riili, Responsabile Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli e il Dott. Marco Carrazza, Socio Imprenditore Conad del Tirreno e proprietario dei Punti Vendita Conad di Ladispoli, alla presenza del dott. Massimo Masi, Responsabile Freschi di Conad del Tirreno.

Martedì 16 febbraio, si è tenuto il primo importante appuntamento, che ha visto impegnati fianco a fianco studenti e docenti della Scuola Alberghiera di via Federici insieme ai dirigenti di uno dei più importanti colossi della grande distribuzione alimentare italiana. Una festa di saperi e di sapori nuovi e al tempo stesso antichi, frutto di competenze che si tramandano di generazione in generazione: questo l'intento degli organizzatori. A fare da sfondo al protocollo di intesa Conad Ladispoli – Alberghiero, il modello metodologico della ricerca-azione e del *learning on the job*. La conoscenza non serve, se non si coniuga all'intervento sulla realtà e alla modifica dei comportamenti individuali e collettivi. Tradotto in gergo enogastronomico, vuol dire che solo mettendo nello stesso piatto la cultura e l'esperienza del fare, si possono costruire identità nuove, facendo leva sul cambiamento: in altre parole, passare dal "prodotto- cibo" al "processo- alimentazione", percorrendo il ponte dei saperi.

"Una specialità tipica ha come ingrediente principale il profondo legame con i luoghi dai quali proviene – hanno spiegato Massimo Masi e Marco Carrazza – E' quello che accade nel Lazio e in tutte le regioni italiane, culle di patrimoni dove le arti e la cultura si mescolano alla quotidianità, così come la cucina risente di millenni di storia e della ricchezza di saperi senza tempo. Conad, nata nel 1962 e presente con i suoi soci imprenditori in 110 province italiane per un totale di 3.062 punti di vendita, unico operatore della Grande Distribuzione Organizzata operante su tutto il territorio nazionale – ha proseguito Marco Carrazza – ha imparato a valorizzare vocazioni, tradizioni e anima dei luoghi e ha deciso di portarle ogni giorno sulla tavola dei suoi clienti nel pieno rispetto delle culture locali, per promuoverne attivamente la conoscenza".

E' questa, d'altra parte, la filosofia più profonda che ha ispirato la nascita del marchio "Sapori&Dintorni". Come hanno sottolineato i relatori nel corso del seminario che si è svolto nella prima parte della giornata, nel Laboratorio Linguistico dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, il marchio "Sapori&Dintorni Conad" – che oggi conta 245 prodotti, con un'attenzione particolare a quelli tutelati da DOP e IGP – è dedicato alle eccellenze gastronomiche locali ed è comparso sul mercato nel 2001. Nel 2010 la marca che caratterizza l'offerta di specialità alimentari della tradizione enogastronomica italiana diventa insegna e vengono aperti i primi store a Firenze, quindi nelle principali città d'arte, proprio per evidenziare il rapporto inscindibile che unisce il cibo all'estetica, alla cultura e alla storia dei territori.

E' una passione quasi "filologica" quella che lega da sempre il marchio Conad alle origini locali del "fare cucina", che non possono e non devono perdersi negli spazi infinitamente grandi e nei ritmi frenetici della modernità globalizzata.

"L'incontro fra questa filosofia del cibo e il mondo dell'istruzione professionale alberghiera è stato dunque naturale – ha spiegato il prof. Francesco Riili –. In classe e in laboratorio affrontiamo quotidianamente con i nostri studenti argomenti quali le caratteristiche basilari della gastronomia locale e regionale, i marchi di tutela dei prodotti tipici, i criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità di un prodotto e la sicurezza alimentare. Vedere questi temi inseriti nel mondo reale e concreto di una realtà aziendale di successo qual è Conad, rappresenta per i nostri allievi l'occasione ideale per un apprendimento più ricco di senso e di spessore. Un'esperienza sicuramente da ripetere". "Siamo da sempre vicini e attenti alla formazione – ha sottolineato Ivano Iacomelli, Responsabile Area Lazio di Conad del Tirreno – sia per quanto riguarda l'aspetto più strettamente legato all'innovazione tecnologica e quello della ricerca connessa alla nostra attività, sia per ciò che concerne l'aggiornamento di tutti gli addetti e i soci imprenditori. Aprirci alle scuole e specialmente agli Istituti Alberghieri rappresenta per noi un'opportunità imperdibile di scambio e di confronto con studenti preparati, in possesso delle necessarie conoscenze e competenze tecniche proprie del loro indirizzo di studi e quindi già pronti per entrare nel mercato del lavoro, con il valore aggiunto di una solida professionalità".

"Voglio portare il saluto dell'Amministrazione Comunale e quindi della città agli studenti e ai docenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli. – ha dichiarato il Sindaco Crescenzo Paliotta – La cucina italiana è legata alla storia e alle tradizioni delle realtà regionali: questa è la specificità di una cultura enogastronomica di eccellenza che sta conquistando il mondo".

"Il progetto "Sapori&Dintorni" – ha sottolineato la Preside dell'Istituto Alberghiero, prof.ssa Vincenza La Rosa – è diventato una vera e propria collaborazione fra il Superstore Conad di Ladispoli e la nostra scuola. Con questa iniziativa abbiamo voluto favorire l'integrazione fra una didattica tradizionale "intra moenia" e una formazione *on the job*, al fine di facilitare l'inserimento occupazionale dei nostri studenti in un mondo professionale sempre più dinamico e competitivo".

Ad aprire il convegno, è stato Claudio Nardocci, Presidente U.N.P.L.I. (Unione Nazionale Pro Loco Italiane, <http://www.unioneproloco.it>): “Stiamo vivendo un momento storico straordinario, – ha affermato – perché la tecnologia aiuta a realizzare i sogni e a dar corso alle nuove tendenze dei vari ambiti professionali. E’ importantissimo valorizzare con ogni mezzo le eccellenze enogastronomiche del territorio, – ha proseguito Claudio Nardocci – ma è ancora più importante imparare a raccontarne la storia. La “narrazione del cibo” è essenziale. Si chiama storytelling ed è il vero futuro di chi, occupandosi di un settore qual è quello enogastronomico, aspiri a diventare un professionista di successo”.

“L’incontro di oggi – ha dichiarato la Vicepreside dell’Alberghiero prof.ssa Lucia Lolli, all’inizio dei lavori – consacra il legame sinergico che il nostro Istituto, in adempimento a quanto previsto dalla Legge 107/15 e proseguendo un percorso di qualità avviato da tempo, sta creando non solo con il territorio, grazie alla presenza del Presidente U.N.P.L.I. Claudio Nardocci, ma anche col mondo dell’impresa e del lavoro, qui rappresentato da alcuni esponenti del marchio Conad: Massimo Masi, Ivano Iacomelli, Marco Carrazza, Bruno Aradis ed Emiliano Borgi. Una giornata – ha proseguito la prof.ssa Lolli – resa straordinaria da un consolidato lavoro di squadra, una squadra affiatata, complice, in cui ognuno fa la sua parte non risparmiando le proprie energie e il proprio tempo, mosso dalla passione e dalla volontà ferma di ampliare l’offerta formativa dell’Istituto, per far vivere agli studenti esperienze significative per il loro futuro professionale. L’entusiasmo dei nostri alunni di Cucina, Sala e Ricevimento, che hanno preparato, servito e accolto tutti i partecipanti alla manifestazione di oggi, ci ripaga di tanti sacrifici e ci ricorda che il tempo che noi gli dedichiamo è sempre speso bene. Ci resta la soddisfazione dei nostri ospiti, i loro attestati di stima e il riconoscimento dell’eccellenza che sappiamo esprimere. Una squadra vincente – ha concluso la Prof.ssa Lolli – che si fregia di professionalità eccezionali, come quelle dei docenti di Enogastronomia prof. Francesco Riili e prof. Luciano Cucullo e di Sala prof. Michele Limotta, che non si risparmiano mai e che ci regalano momenti indimenticabili. A loro va il mio più profondo rispetto e il mio personale ringraziamento”.

Al termine del convegno, si sono aperti i Laboratori di Cucina, che hanno visto impegnati gli allievi delle Classi Quarte e Quinte, insieme ai loro insegnanti, nella preparazione di un buffet “regional-nazionale”, tutto dedicato alle specialità tipiche delle varie tradizioni culinarie italiane. I prodotti a marchio “Sapori&Dintorni Conad” sono stati messi a disposizione gratuitamente dal Superstore Conad di Ladispoli. Nel ricchissimo menu, un’antologia dei più rappresentativi saperi e sapori di tutto lo Stivale. I piatti sono stati presentati dagli allievi-*gourmet* dell’Istituto Alberghiero, che ne hanno spiegato le caratteristiche e la storia.

La parola è passata quindi alla sommelier Catia Minghi, che ha illustrato nei dettagli le qualità dei vini scelti per il buffet, sempre seguendo il filo conduttore della manifestazione, vale a dire il rispetto e la valorizzazione delle tipicità regionali: dal Prosecco veneto, alla Vernaccia di San Gimignano, al Barbera del Piemonte, all’Aglanico della Basilicata, fino ad arrivare all’Asti Spumante, il vino dei dolci e delle feste. Anche di quella che ha visto l’incontro fra il Superstore Conad di Ladispoli e l’Istituto Alberghiero di via Federici: il primo di molti, come si sono augurati tutti i partecipanti all’evento.