

IL PROGETTO

“Educare i cuochi del futuro” sotto il segno della tradizione

Il corso di formazione della Cna presentato al ristorante del Centro Malaguzzi. Protagonisti gli studenti di cinque istituti alberghieri di Reggio, Parma e Modena

Rebecca Poluzzi

REGGIO EMILIA. Giovani e cibo a fare da sfondo. Questa la cornice che ieri mattina, al ristorante Pause- Atelier dei Sapori del Centro Malaguzzi, ha accompagnato la presentazione del progetto “Educare i cuochi del futuro alla valorizzazione dei prodotti artigianali della tradizione emiliana e alla sostenibilità in cucina”. Infatti, un “piccolo assaggio” del percorso, promosso dalle Cna provinciali di Modena, Parma e Reggio Emilia, dall’Associazione Gusto Sapiens e dalla Fondazione Reggio Children con Pause Atelier dei Sapori, è stato offerto da un atelier di cucina organizzato dal cuoco di Pause, Alessandro Tagliavini, dedicato al riuso e alla rigenerazione del cibo, con la partecipazione di una piccola rappresentanza di studenti degli istituti alberghieri coinvolti. E proprio loro, sono i protagonisti assoluti del progetto. Cinque istituti al-



Futuri cuochi ieri mattina al ristorante Pause-Atelier dei Sapori

berghieri delle province di Modena, Parma e Reggio: Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, l’Istituto Zappa-Fermi di Bedonia e Borgo Val di Taro, l’Istituto Motti di Reggio Emilia, l’Istituto Mandela di Castelnovo Monti e l’Istituto Corso di Correggio.

“Educare i cuochi del futuro”, nato con l’obiettivo di valo-

**Obiettivo finale
fare conoscere
i prodotti
del nostro territorio**

rizzare la tradizione gastronomica emiliana attraverso i prodotti artigianali, è una vera e propria occasione di sensibilizzazione, non che d’incontro tra gli esperti del settore e le giovani leve. Lo testimonia la prima parte del progetto nella quale è avvenuto un coinvolgimento diretto degli artigiani della Cna, attraverso una serie

di lezioni nelle classi quarte e quinte degli istituti alberghieri coinvolti, aventi per argomento la presentazione dei prodotti tipici locali, la loro storia, il legame con il territorio, gli ingredienti utilizzati, le proprietà organolettiche e il tema della sostenibilità creativa.

Come spiega Laisa Rinaldi, vicepresidente nazionale di Cna Alimentare: «Crediamo fortemente nella relazione scuola e impresa, e l’incontro tra operatori del settore e studenti nasce proprio dal desiderio di lavorare sul tema dell’orientamento, per rendere più consapevoli i giovani su quello che è il loro percorso professionale e formativo». Dello stesso parere è Marco Simonazzi, presidente di Cna Alimentare di Reggio Emilia e tra gli imprenditori entrati in aula: «Gli incontri con i ragazzi è stata l’occasione per far sentire e assaporare l’impegno che l’artigiano mette nel suo lavoro. Un valore tramandato nella produzione dei nostri prodotti e che si vuole far conoscere al consumatore».

Una sfida, quella di far conoscere le materie prime e tramandare la storia e le lavorazioni artigianali ai “cuochi del futuro” che non si conclude qui ma prosegue in una seconda tappa, quella di sabato 18 maggio, nella quale è prevista l’organizzazione di un confronto amichevole di cucina, tra gli istituti alberghieri coinvolti. L’evento prevede la realizzazione di un menù degustazione che avrà come oggetto la reinterpretazione dei prodotti artigianali presentati durante

le docenze effettuate in aula. Le cinque squadre, una per istituto, svilupperanno due piatti che andranno a comporre il menù della competizione, per una platea di commensali composta da un pubblico esterno pagante, che comporrà la giuria amatoriale di 50 persone, e da una giuria tecnica ed istituzionale composta da chef stellati, operatori del settore, giornalisti, foodblogger e referenti delle varie associazioni coinvolte. —

© BY NC ND ALDUNI DIRITTI RISERVATI

IL 18 MAGGIO

**Le scuole in gara
con i loro menù
per il gran finale**

Sarà sabato 18 maggio la seconda e conclusiva fase del progetto “Educare i cuochi del futuro alla valorizzazione dei prodotti artigianali della tradizione emiliana e alla sostenibilità in cucina”, che vedrà impegnati in una sfida a “colpi di delizie”, al ristorante Pause-Atelier dei Sapori del Centro Internazionale Loris Malaguzzi, i rappresentanti dei cinque istituti alberghieri coinvolti di Reggio Emilia, Modena e Parma. Un banco di prova per i ragazzi, che si cimenteranno nel lavoro di chef e servizio in sala, per poi essere giudicati da una giuria composta da pubblico esterno, esperti del settore e rappresentanti istituzionali.



BINARIO 49

Grade, raccolti 1.500 euro

Durante la serata dedicata al Grade, organizzata al Binaro 49, con la visita guidata alla mostra fotografica di Sebastião Salgado, sono stati raccolti 1.500 euro consegnati al Core da Juliano Salgado, figlio del grande fotografo.

LA SPESA A DOMICILIO

Lo chef stellato Barbieri scelto come testimonial del servizio “EasyCoop”

REGGIO EMILIA. Coop Alleanza 3.0 ha scelto un testimonial d’eccezione, lo chef a sette stelle Bruno Barbieri, per il suo servizio EasyCoop di spesa online e consegna a domicilio. Il volto e la voce di questo maestro della cucina, noto al grande pubblico grazie a programmi televisivi di successo, saranno la colonna portante della campagna pubblicitaria “EasyCoop, easy life”, che si avvarrà di affissioni e messaggi trasmessi attraverso la radio, il cinema e il web,



Bruno Barbieri

indirizzandosi esclusivamente ai quasi sette milioni di abitanti delle zone coperte dal servizio, l’Emilia-Romagna, il Veneto e l’area metropolitana di Roma, dove il servizio è stato inaugurato nel 2016. La campagna è stata ideata dallo staff interno di EasyCoop. Luca Cattoretti ne ha realizzato il servizio fotografico. OsmosVideoFactory ha prodotto il video, con Gigi Piola come Director e Leo Carbotta come direttore della fotografia. La pianificazione è stata curata da Phd Media.

La scomparsa dei negozi di vicinato, gli ingorghi del traffico e l’invecchiamento della popolazione rendono problematico l’acquisto dei generi alimentari per un numero crescente di persone, soprattutto nei territori più urbanizzati. Coop cerca di intercettare la domanda in aumento di or-

dinazione digitale e consegna a domicilio con questo servizio di e-commerce alimentare, che riguarda oltre 13mila prodotti, compresi i tremila freschissimi di frutta, verdura, carne, pesce, salumi e latticini. La spesa viene ordinata tramite Pc, smartphone o tablet. La si riceve grazie a un fattorino sul pianerottolo di casa nel giorno e nell’ora che si preferiscono. EasyCoop è gestito da Coop Alleanza 3.0 tramite la controllata Digitail. Questa società è nata all’inizio del 2016 per favorire l’innovazione digitale nel mondo cooperativo in sinergia con la rete dei punti vendita Coop, che conta più di 400 negozi in dodici regioni italiane, 22mila lavoratori e 2,3 milioni di soci-consumatori. —

L.S.

© BY NC ND ALDUNI DIRITTI RISERVATI

Degustazione con Silvano Romani

In mattinata, presso il punto vendita, sarà presente Silvano Romani, per raccontare e degustare insieme due grandi prodotti del territorio: la spalla cotta di maiale nero e il Prosciutto di Parma Gran Riserva 30 mesi tagliato al coltello.

**SABATO 9 MARZO
vi aspettiamo!**



Via Giorgione, 3/L – Reggio Emilia
Tel. +39 0522 451073