



All'Istituto alberghiero di Loreto un corso sull'imprenditorialità nella ristorazione per gli immigrati
Cucina etnica, quando le radici diventano business

di SILVIA ARGENTATI

LORETO - "Imprenditorialità nella ristorazione etnica per i cittadini immigrati"; questo il titolo del corso tenutosi all'Istituto alberghiero che ha visto protagonisti cuochi provenienti dalla Nigeria, dalla Repubblica Dominicana e dal Brasile. Il corso, finanziato dal Fondo sociale europeo, coordinato da Nazzareno Vasapollo, Daniel Amanze dell'associazione Acsim di Macerata e supportato dal segretario regionale Unci Francesco D'Ulizia e della direttrice del consorzio poliexport di Macerata Roberta Cantarini, si è concluso con un suggestivo pranzo etnico che ha messo in tavola i piatti tipici della tradizione brasiliana, nigeriana e dominicana. Dai gamberi al mango al riso iritto, dalla manioca con cipolla al

flan di cocco, i numerosi commensali hanno gustato il ricco menù etnico entrando a diretto contatto con culture e tradizioni diverse. "Con questo corso il nostro Istituto ha inteso potenziare lo scambio interculturale finalizzato ad un arricchimento reciproco e alla conoscenza di culture, costumi e tradizioni culinarie geograficamente lontane ma avvicinate da un sistema economico globalizzato", ha sottolineato il dirigente scolastico Gabriele Torquati, "vista la disponibilità del personale e delle nostre strutture, per il prossimo anno scolastico il piano dell'offerta formativa prevederà alcune attività mirate alla salvaguardia delle tipicità locali rivolte sia agli alunni interni dell'Istituto, sia a nazionalità interessate". Il corso Imprenditorialità nella ristorazione etnica per i cittadini immigrati, che si è articolato in lezioni di cucina, sala bar

e alimentazione, vuole essere un trampolino di lancio per gli studenti stranieri affinché possano diventare imprenditori di se stessi e professionisti del settore turistico-ricettivo. Il progetto ha visto infatti finanziamenti della sovvenzione globale di Officina Solidale, nonché il supporto della Comunità montana di San Severino Marche. Il professor Marini Grassetti, docente del corso di sala bar riferisce che i corsisti hanno mostrato interesse, partecipazione e curiosità alla conoscenza della psicologia comportamentale nel rapporto con i clienti. Dello stesso parere i docenti di cucina Luigi Frati e Roberto Cingolani i quali hanno detto: "l'obiettivo di promuovere la diversità delle culture è stato raggiunto, lo scopo finale era quello di trasferire e fornire le conoscenze di base della cucina con uno scambio fra le diverse culture culinarie".

17 luglio 2006

Corriere Adriatico
17 luglio 2006