



CISL
PIACENZA

28/01/2012

BOTTURA CONSEGNA DIPLOMI CORSO PER CHEF

Piacenza

Hanno ricevuto il diploma dalle mani di Massimo Bottura, lo chef stellato più famoso al mondo. Parliamo dei ventidue allievi dai 18 ai 56 anni (dieci dei quali di Piacenza e provincia) che hanno

frequentato con successo il corso di alta formazione per tecnico esperto nella valorizzazione di vini e prodotti tipici per una ristorazione di qualità. La consegna dei diplomi è avvenuta alla Scuola alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (Modena), che ha gestito l'attività formativa. Sono intervenuti Silvia Civardi, della sede di Piacenza dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Fabio

Bernizzoni, presidente della Strada dei Vini e dei Sapori di Piacenza, Rosella Rossi e Alice Teragni (tutor del corso), del Centro di formazione Vittorio Tadini di Gariga di Podenzano. Il corso si è

tenuto principalmente alla Corte della Faggiola, dove si trova la sede distaccata della Scuola Alberghiera di Serramazzoni; è durato otto mesi, per complessive mille ore e 135 giornate di formazione, di cui settanta in aula, cinquanta in stage e quindici in uscita, cioè in visita ad aziende, fiere, mercati ed enti che valorizzano i prodotti gastronomici della nostra regione. I docenti sono stati 38, dodici dei quali chef eccellenti (tra loro Daniele Repetti, lo chef piacentino del ristorante stellato Il Nido del picchio rosso). «L'obiettivo del corso era formare figure tecnico-specialistiche altamente qualificate nel settore della ristorazione che contribuiscano alla diffusione della cultura, tipicità e tradizioni dell'enogastronomia regionale – spiega Giovanni Corsini, responsabile della sede piacentina dello Ial Emilia-Romagna, l'ente Cisl per la formazione professionale che gestisce la Scuola Alberghiera di Serramazzoni – Crediamo di averlo pienamente raggiunto. Gli allievi hanno acquisito competenze che favoriranno non solo la loro occupabilità, ma anche l'autoimprenditorialità». Il corso, denominato Ifts (Istruzione e formazione tecnica superiore), è stato frutto di un'alleanza tra enti di formazione, scuole e università che, per la prima volta in

Emilia-Romagna, hanno collaborato per formare professionisti della ristorazione. Sono partner del progetto l'Istituto statale di istruzione superiore agraria e alberghiera "G. Raineri – G. Marcora" di Piacenza (in rete con l'Ippsar G. Magnaghi di Salsomaggiore), l'Università Cattolica del SacroCuore sede di Piacenza – Facoltà di Agraria, il Centro di formazione Vittorio Tadini, Alma (Scuolainternazionale di cucina italiana), La Faggiola di Gariga (Piacenza), l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura (Modena) e l'Antica Corte Pallavicina di Spigaroli Massimo e Luciano (Polesine

Parmense).