



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Mariella Caputo: sommelier, ambasciatrice del gusto e docente per un giorno al Centro di Formazione Professionale di Amatrice

Quarto appuntamento del progetto “Fare Formazione” organizzato dall’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto per gli studenti del quarto anno

28 febbraio 2018 – Oggi, mercoledì 28 febbraio, **Mariella Caputo**, sommelier e ambasciatrice del gusto, ha accolto in aula gli studenti del **Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice** per il quarto appuntamento del progetto **“Fare Formazione”**. Un ciclo di lezioni intensive per valorizzare la cucina italiana di qualità, organizzato dall’**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** in collaborazione con il Centro Alberghiero.

Mariella Caputo, classe 1967, è proprietaria con il fratello Alfonso di uno dei più importanti ristoranti del Sud Italia, la **“Taverna del Capitano”**, che vanta una stella Michelin a Massa Lubrense (NA). È lei la docente della quarta tappa presso la sede provvisoria del Centro, attualmente operativo a Rieti. Un modulo che si articola in due giornate di alta formazione dove insegnerà ai ragazzi tutto su accoglienza, servizio in sala e ruolo del sommelier. Il servizio in sala è un mestiere moderno e sempre in aggiornamento, per questo la formazione deve essere continua: ciascuno deve essere stimolato ad apprendere e migliorare.

Mariella Caputo dividerà la docenza con un altro ambasciatore del gusto: **Marco Reitano**, sommelier del ristorante tri-stellato **“La Pergola”** di Roma. Nominato a inizio anno il miglior sommelier d’Italia, secondo una classifica stilata da 22 esperti del settore, Reitano sarà a Rieti domani, giovedì 1° marzo, per una lezione intensiva sul ruolo del sommelier ed il servizio in sala.

Insieme daranno ai ragazzi gli strumenti per approfondire aspetti importanti della professione che intraprenderanno una volta usciti dal Centro Alberghiero. All’interno di un ristorante, il lavoro di sala - dal cameriere al maitre al sommelier - è importante tanto quanto quello dello chef, e alle volte può avere un impatto anche più incisivo per l’ospite.

IL PROGETTO “FARE FORMAZIONE”

È stato possibile realizzare questo progetto grazie ai fondi raccolti il 2 ottobre a Roma, in occasione della cena di beneficenza **“7 Chef per Amatrice”**. L’Associazione ha organizzato, presso il ristorante Open Colonna, una cena a isole preparata da 7 Ambasciatori del Gusto, grandi nomi della cucina italiana: **Enrico Bartolini, Paolo Brunelli, Martina Caruso, Antonello Colonna, Pietro Leemann e Francesco e Salvatore Salvo**. Ognuno di loro ha offerto il proprio talento rivisitando la tradizionale ricetta dell’Amatriciana accompagnata dai cocktail a base di Gilmach.gin ideato dall’Ambasciatore **Alessandro Gilmozzi** e Andreas Bachmann. L’evento ha permesso di raccogliere **10.000 euro**, interamente reinvestiti nella scuola per il progetto “Fare Formazione”.

Il contenuto dei moduli verte sulle preparazioni di materie pregiate, cotture speciali, utilizzo di strumenti innovativi e gestione della cucina, accoglienza, servizio in sala e ruolo del sommelier. Dopo **Renato Bosco**, i fratelli **Sandro e Maurizio Serva, Marco Stabile, Mariella Caputo e Marco Reitano**, chiuderà il ciclo di lezioni lo chef stellato **Carlo Cracco**, che affronterà con gli studenti il tema “Cucinare insieme”. Proprio accanto a Cracco i ragazzi avranno l’opportunità di percorrere l’intero processo di creazione di una cena, dal pensiero del menu alla realizzazione dei piatti, dalla scelta della presentazione e della mise en place al servizio al tavolo.