



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Gli Ambasciatori del Gusto Carlo Cracco e i fratelli Serva per Fare Formazione: cena di beneficenza per il Centro Alberghiero di Amatrice

I grandi chef tornano a scuola per l'evento conclusivo del progetto *Fare Formazione 2018* con l'obiettivo di raccogliere fondi per sostenere il prossimo ciclo di lezioni

Gli ambasciatori del Gusto **Carlo Cracco** e i fratelli **Maurizio** e **Sandro Serva** del ristorante La Trota di Rivodutri (RI), il 29 giugno si alterneranno ai fornelli del **Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice** per una **cena di beneficenza** a favore del progetto *Fare Formazione*.

Gli chef proporranno ai partecipanti alcune delle loro migliori creazioni, per sostenere il percorso formativo realizzato dall'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** in collaborazione con il Centro Alberghiero di Amatrice, dedicato ai giovani aspiranti chef e maître di sala del quarto anno sperimentale. Al servizio e in cucina ci saranno proprio loro, che avranno l'opportunità di percorrere l'intero processo di creazione di una cena al fianco di tre grandi maestri della ristorazione italiana di qualità: dalla progettazione del menù alla realizzazione dei piatti, dalla scelta della presentazione e della mise en place, al servizio al tavolo. Carlo Cracco preparerà insieme a loro l'antipasto e il primo della cena con le eccellenze del territorio locale, mentre i fratelli Serva guideranno gli studenti nella preparazione del secondo e del dolce. A coordinare gli allievi, come responsabile dell'aula di cucina, ci sarà lo chef reatino **Elia Grillotti**, Presidente provinciale della Federazione Italiana Cuochi, mentre in sala i maîtres del centro alberghiero **Francesca Berardi**, **Fabio Spagnoli** e **Angelo Serani** completeranno la squadra.

A dare il via alla cena sarà lo chef Carlo Cracco con uovo soffice alla paprika, asparagi e birra come antipasto, seguito da un rigatone al burro affumicato, con pecorino di Amatrice e pepe di Timut. Poi sarà la volta dei fratelli Serva, che porteranno la loro trota fario e foie gras con coulis di pesca della sabina con vaniglia e per concludere in dolcezza: zuppa inglese.

“Fare Formazione è un progetto in cui abbiamo creduto molto dal principio e di cui iniziamo a vedere i primi grandi risultati. - spiega Cristina Bowerman, Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - Lo scopo dell'iniziativa non riguarda solo il miglioramento del programma didattico, la preparazione degli allievi o l'aggiornamento dei metodi d'insegnamento, ma include anche la valorizzazione del territorio. Siamo quindi felici di aver iniziato da Amatrice, zona di eccellenza gastronomica conosciuta a livello mondiale, e dal Centro Professionale Alberghiero di Amatrice, che ci ha comunicato di aver già aumentato sensibilmente le richieste di iscrizione per il prossimo anno. Per questo straordinario traguardo, voglio ringraziare tutti gli Ambasciatori del Gusto che hanno messo a disposizione degli studenti la propria esperienza e passione, per aver insegnato loro non solo la tecnica, ma aver anche contribuito a sensibilizzarli sull'importanza della motivazione e della serietà, per affrontare al meglio il mondo del lavoro e saper gestire le difficoltà del mestiere, svolto al massimo livello.”

*“Dico sempre ai ragazzi che per fare questo lavoro ci vogliono tante competenze, ma soprattutto tanta passione ed entusiasmo. - ha dichiarato Anna Fratini, Direttrice del Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice - Il progetto *Fare Formazione* è stato il connubio di tutto questo. Grazie agli Ambasciatori del Gusto che hanno voluto condividere con gli allievi dell'Alberghiero di Amatrice momenti di alta cucina, trasmettendo loro tutta la passione necessaria per chi vuol fare questo lavoro.*



AMBASCIATORI DEL GUSTO

Gli studenti sono contenti di partecipare alla cena, non solo per realizzare il proprio sogno di operare accanto a chef stellati. Vogliono contribuire anche loro, attraverso la raccolta fondi, a sostenere il progetto triennale con il Centro di Formazione Professionale, per dare la possibilità anche agli studenti che arriveranno nei prossimi anni, di realizzare i loro sogni”.

Questo appuntamento chiude l'edizione 2018 dell'iniziativa, inaugurata lo scorso 24 gennaio dal pizzaiolo **Renato Bosco**. Il patron di *Saporè* di Verona, ha dedicato agli allievi due giornate intensive sulla panificazione, mentre gli chef **Maurizio** e **Sandro Serva** hanno insegnato le proprietà nutrizionali del pesce d'acqua dolce con le diverse tecniche di cottura e l'accompagnamento delle erbe e i profumi che ne esaltano le caratteristiche. A febbraio è stata la volta di **Marco Stabile**, chef del ristorante *Ora d'Aria* di Firenze, che ha proposto agli studenti una panoramica sulle numerose tipologie di carni e i loro diversi tagli. Stabile alla fine del suo ultimo giorno di lezione, ha emozionato tutti regalando agli studenti il loro primo coltello da chef. Gli esperti sommelier **Mariella Caputo** e **Marco Reitano**, rispettivamente di *Taverna del Capitano* di Massa Lubrense e de *La Pergola* di Roma, hanno invece affrontato con i ragazzi l'importante tema dell'accoglienza, del servizio in sala e il ruolo del sommelier.

A marzo, gli studenti hanno proseguito il loro percorso di formazione a Milano, sull'importante palco del congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore di *Identità Golose*, grazie all'intraprendenza dell'Ambasciatore del Gusto Renato Bosco che li ha voluti con sé per la sua masterclass sulla panificazione.

Fra i partner che sostengono la serata di beneficenza: il pastificio **Monograno Felicetti** fornirà la pasta per il primo piatto, **Casale del Giglio** e **Allegrini** offriranno i vini sia per l'aperitivo che per la cena, il catering del ristorante **La Corte** di Elia Grillotti metterà a disposizione le proprie attrezzature da cucina e l'azienda **L'Opera Allestimenti** di Fabio Franceschini realizzerà gli allestimenti per la serata.

La cena di beneficenza è su invito, con prenotazione obbligatoria. Per informazioni, scrivere a: info@ifrieti.it

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice | Via dell'Elettronica, 1 - Rieti

ambasciatorideltgusto.it

#adgitaly

#adgperilfuturo

#ambasciatorideltgusto

#fareformazione

FB / TW / IG @adgitaly

Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto
Giordana Zagami | press@ambasciatorideltgusto.it | Cell. 338 5854237