



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Protocollo d'intesa tra l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e Re.Na.I.A.

Firmata oggi la convenzione per ampliare l'offerta formativa negli istituti alberghieri e sostenere le nuove generazioni di studenti

13 settembre - L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, rappresentata dalla Presidente **Cristina Bowerman** e la Rete nazionale degli Istituti alberghieri (Re.Na.I.A.), nella figura della Presidente **Anna Maria Zilli** hanno firmato oggi, presso la sede del MIUR a Roma, il **protocollo d'intesa "Adotta un Istituto Alberghiero"**.

L'obiettivo comune è quello di attivare una collaborazione per l'ampliamento dell'offerta formativa, condividendo le reciproche conoscenze, competenze e informazioni degli Ambasciatori del Gusto e di Re.Na.I.A.

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, già impegnata attraverso gli associati in attività di formazione per le nuove generazioni presso molteplici Istituti alberghieri italiani, si propone di rafforzare e valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana. Nell'ottica della più ampia sinergia, tesa all'evoluzione e al miglioramento della formazione, l'Associazione intende supportare il sistema scolastico nazionale e in particolare Re.Na.I.A., fornendo le proprie conoscenze con competenze scientifiche, tecniche e imprenditoriali, per rafforzare la cultura e la consapevolezza delle potenzialità del settore e del patrimonio agroalimentare italiano. È per questo che sono in programma varie attività quali incontri, conferenze, corsi, seminari di studio e dibattiti.

“La firma di oggi - spiega **Cristina Bowerman**, Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - rappresenta un passo importante nel campo della formazione negli istituti alberghieri italiani. È un'ottima notizia perché la nostra Associazione gioca un ruolo di primo piano nella tutela del patrimonio enogastronomico nazionale, grazie all'impegno di tutti gli Ambasciatori del Gusto. Professionisti e imprenditori affermati nel settore della ristorazione di qualità, che mettono a disposizione delle nuove generazioni di studenti la propria esperienza e passione. I moduli formativi proposti dai nostri Ambasciatori-docenti hanno già dato ottimi risultati con il progetto *Fare Formazione* e siamo convinti che il lavoro di squadra con **Re.Na.I.A.** sia la giusta strada per migliorare il sistema ristorativo italiano dalla radice, puntando su una formazione d'eccellenza delle nuove leve.”

Re.Na.I.A. riunisce la maggioranza degli istituti alberghieri a livello nazionale e ha tra i suoi scopi il coordinamento e il sostegno, la facilitazione e l'incoraggiamento di tutto ciò che può aiutare le istituzioni scolastiche a crescere, arricchire l'offerta formativa e la soddisfazione degli studenti e delle famiglie; in particolare, diffusione della cultura della qualità, sia sotto il profilo formativo sia organizzativo, tecnologico e strutturale. Con questo protocollo d'intesa, intende favorire, attraverso la sensibilizzazione degli istituti della propria rete, un percorso teso all'implementazione delle professionalità degli Ambasciatori del Gusto.

“La forza della nostra rete risiede nella presenza capillare sul territorio nazionale ed ha un percorso storico che nasce da lontano. - commenta **Anna Maria Zilli**, Presidente della rete nazionale Re.Na.I.A. - Crediamo nella formazione, ma soprattutto nel lavoro di squadra con enti e associazioni che perseguono i nostri stessi obiettivi ed è per questo che abbiamo accolto con molto piacere ed entusiasmo la proposta dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto. Rappresenta il mondo della ristorazione a 360°, avendo tra i suoi oltre 100 associati cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri, gelatieri,



AMBASCIATORI DEL GUSTO

giornalisti ed esperti del mondo enogastronomico. L'accordo che abbiamo siglato insieme oggi ci consente di offrire ai nostri studenti, i professionisti di domani, l'eccellenza che la scuola da sola non sempre riesce a coltivare al meglio. Sono certa che ogni Ambasciatore del Gusto trasmetterà la propria passione per questa professione ai ragazzi, diventando così un mentore prezioso, autorevole e un esempio da seguire”.

Tra gli argomenti fondamentali che saranno affrontati, gli Ambasciatori del Gusto s'impegnano a promuovere con gli studenti la conoscenza delle materie prime, anche pregiate, eccellenze italiane del patrimonio agroalimentare; valorizzare le logiche volte al riutilizzo degli scarti delle lavorazioni; approfondire i temi delle cotture speciali, degli strumenti tecnologicamente innovativi e della gestione della cucina; evidenziare il fondamentale ruolo dell'accoglienza e del servizio in sala, con attenzione alla costruzione della cantina e alla proposta dei vini con lo scopo di contribuire alla formazione delle figure professionali di riferimento a quest'area così delicata e strategica.

Entrambe le parti s'impegnano a effettuare iniziative di formazione rivolte a studenti e docenti per implementare lo sviluppo delle competenze nel settore di riferimento, anche nella prospettiva di una maggiore integrazione tra scuola e mondo del lavoro. Realizzare attività di orientamento per gli studenti in relazione alle prospettive occupazionali, formulare proposte alle competenti Istituzioni, volte a integrare l'offerta formativa, con specifiche attività tese al miglioramento del percorso educativo. L'attività può anche prevedere forme di valorizzazione delle competenze degli studenti ritenuti meritevoli, quali borse di studio, borse - lavoro, stage, tirocini.

La convenzione avrà una durata valida di due anni a decorrere dalla data di sottoscrizione e potrà essere prorogata di comune accordo.

ambasciatoridelgusto.it

#adgitaly

#ambasciatoridelgusto

#fareformazione

FB / TW / IG @adgitaly

Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Giordana Zagami press@ambasciatoridelgusto.it Cell. 338 5854237

