



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO



*Provincia di Rieti*



ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI

## Gli Ambasciatori del Gusto danno il via al secondo anno di Fare Formazione ad Amatrice

*Mariella Organi e Alessandro Pipero inaugurano il secondo ciclo di lezioni degli Ambasciatori del Gusto, in prima linea nell'attività didattica per gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Amatrice*

Amatrice, 10 aprile 2019 - Per gli studenti del terzo e quarto anno dell'Istituto Alberghiero di Amatrice è suonata questa mattina la campanella e ad attenderli due docenti d'eccezione: Mariella Organi e Alessandro Pipero.

Dal 1991 Mariella Organi, con il marito Moreno Cedroni, è alla guida del ristorante **La Madonnina del Pescatore** a Senigallia, dove accoglie con attenzione gli ospiti nazionali ed internazionali per un'esperienza di gusto unica. Alessandro Pipero, grande uomo di sala dell'omonimo ristorante **Pipero Roma**, famoso per il suo stile elegante, è in grado di mettere a proprio agio ogni cliente con la sua simpatia. Pipero ha una precisa idea di cucina, narrata da giovani cuochi di talento che lui stesso scopre e aiuta nella loro crescita personale, da abilissimo talent scout qual è.

I due professionisti hanno inaugurato oggi il secondo ciclo di lezioni organizzate dall'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** in collaborazione con il Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Amatrice. Un modulo che si articola in due giornate di formazione intensiva sull'accoglienza e il servizio in sala e sull'importante e strettissimo rapporto tra sala e cucina. L'attività fin qui messa in campo dall'Associazione grazie al così detto metodo AdG, proposto e largamente condiviso che ha portato ad un risultato eccezionale: le lezioni inaugureranno le attività presso il **Polo del Gusto di Amatrice** progettato da **Stefano Boeri**, simbolo della rinascita della città.

*“Il progetto **Fare formazione**, spiega **Cristina Bowerman - Presidente dell'Associazione**, è nato per dare un contributo concreto alla rinascita dell'Istituto Alberghiero di Amatrice per i mestieri di sala e cucina. Essere tornati qui oggi è per noi un grande traguardo, che ci rende orgogliosi dell'impegno che tutti gli associati hanno messo in questo progetto. Un passo importante per il ritorno alla piena funzionalità dell'Istituto Alberghiero. Il nostro obiettivo è integrare l'attività didattica attraverso lezioni con docenti di altissimo calibro, protagonisti del mondo della ristorazione, con una forte identità italiana. È necessario trasferire ai giovani che hanno deciso di intraprendere le professioni della ristorazione la conoscenza degli Ambasciatori del Gusto. Non solo le tecniche, ma anche a saper gestire le difficoltà del mestiere, svolto al massimo livello, un metodo di supporto e dialogo in cui crediamo fortemente.”*

*“Dopo un lavoro durato un anno - conferma **Mariano Calisse, Presidente Provincia di Rieti** - siamo orgogliosi di presentare questi eventi che vedranno protagonisti i nostri studenti, ai quali rivolgo i miei auguri e complimenti. Siamo orgogliosi anche perché in mezzo a mille difficoltà, e in accordo con studenti e amministrazioni locali, riusciamo a riportare ad Amatrice queste attività di chiusura anno dando la possibilità ai ragazzi di fermarsi. Ringrazio infine tutto il*



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO



Provincia di Rieti



ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI

personale e la direzione dell'Istituzione Formativa per l'impegno e la professionalità dimostrata.”

“Siamo onorati di tornare ad accogliere grandi esperti, - aggiunge **Fabio Barberi, Direttore Generale dell'Istituzione Formativa di Rieti**, grazie a questo importante percorso di formazione nel campo della ristorazione, che mira a valorizzare la cucina italiana di qualità. Il nostro grazie è rivolto a tutti gli Ambasciatori del Gusto, che anche quest'anno tornano a sostenere il Centro di Formazione Professionale di Amatrice, offrendo moduli tematici dedicati a studenti del terzo e quarto anno. Il loro impegno, unitamente a quello della **Direttrice del Centro Anna Fratini** e di tutto il personale che opera a vario titolo, contribuisce a rendere la scuola un Centro di eccellenza in Italia.”

È stato possibile realizzare la seconda edizione di questo progetto grazie ai fondi raccolti lo scorso 28 ottobre a Milano, in occasione della cena di beneficenza ospitata dall'Ambasciatore del Gusto **Carlo Cracco** presso il suo ristorante Carlo e Camilla in Segheria, dove il padrone di casa e altri grandi nomi della cucina italiana, membri dell'Associazione, hanno dato il loro personale contributo alla buona causa: **Cesare Battisti** del Ratanà, **Andrea Graziano**, **Vittorio e Saverio Borgia** di FUD Bottega Sicula, il pizzaiolo **Franco Pepe**, **Riccardo Camanini** del Lido 84, l'emiliana **Marta Scalabrini** del ristorante Marta in Cucina a Reggio Emilia, il panettiere pugliese **Pascal Barbato**, fino al maestro della pasticceria siciliana **Corrado Assenza**. L'evento ha permesso di raccogliere, grazie alla generosità dei partecipanti, **15.000 euro**, interamente reinvestiti per questa nuova edizione del progetto Fare Formazione.

Il contenuto dei prossimi moduli verterà sulle preparazioni di materie pregiate, cotture speciali, utilizzo di strumenti innovativi e gestione della cucina e non solo, sempre trasmettendo ai ragazzi anche la **passione** e la cultura della nostra cucina. Dopo **Mariella Organi** e **Alessandro Pipero**, il prossimo “docente” sarà **Paolo Brunelli**, dell'omonima gelateria e cioccolateria a Senigallia, che affronterà il tema del gelato in tutte le sue sfaccettature. Gli studenti dovranno poi fare i conti con **Vittorio Borgia**, ristoratore e imprenditore di diversi ristoranti a Milano e Palermo, che gli fornirà le nozioni base del management della ristorazione. Le lezioni proseguiranno con altri appuntamenti con i grandi professionisti della ristorazione italiana.

[ambasciatoridelgusto.it](http://ambasciatoridelgusto.it)

#adgitaly

#ambasciatoridelgusto

#metodoadg

FB / TW / IG @adgitaly

Ufficio Stampa Giordana Zagami

[press@ambasciatoridelgusto.it](mailto:press@ambasciatoridelgusto.it)

Cell. +39 338 5854237

Allegini

FRANZIAEONIA  
BERLUCCHI

f  
FLAMINGO

GRANA  
PADANO

CHS  
GROUP

MONOGRANO  
FELICETTI

INTRECCI

Santa Margherita  
GRUPPO FINICOLO

BERTO'S®  
the best catering equipment

Pastificio dei Campi

1969  
2019  
50 anni di Tradizione  
Da nord al Sud

MORETTI  
FORMI  
The SmartBaking Company®

Petra

asaMolino  
RACHELLO