



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Parte il progetto *Formare i Formatori* dialogo con i colleghi – docenti

L'istituto **Alberghiero Buscemi di San Benedetto del Tronto** è stato oggi sede della prima tappa del progetto **Formare i Formatori**, promosso dall'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** in virtù del protocollo d'intesa siglato con **Re.Na.I.A.**, la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri.

Un format ideato dagli Ambasciatori del Gusto e rivolto ai docenti degli Istituti Alberghieri provenienti dalle diverse regioni, con lo scopo di creare una piattaforma di dialogo permanente. L'attività ha come obiettivo principale la condivisione di esperienze per offrire conoscenze scientifiche, tecniche e imprenditoriali, utili all'evoluzione e al perfezionamento della formazione.

Tra i protagonisti ad inaugurare il progetto **Nikita Sergeev**, del ristorante L'Arcade di Porto San Giorgio, con una sessione sulle tecniche di cottura e preparazioni innovative e sul necessario rapporto tra sala e cucina.

*“La grande intuizione degli Ambasciatori del Gusto è aver creduto per primi in un progetto molto ambizioso, che punta a collaborare non solo con i ragazzi di tutti gli alberghieri d'Italia, ma che vuole coinvolgere anche i docenti di cucina e sala. – racconta **Nikita Sergeev** – L'obiettivo comune è quello di attivare una collaborazione per l'ampliamento dell'offerta formativa, condividendo le reciproche conoscenze, competenze e informazioni, su una capillare rete di istituti alberghieri in Italia.”*

Mariella Organi, dal 1991 alla guida del ristorante La Madonnina del Pescatore a Senigallia con il marito Moreno Cedroni, ha invece focalizzato la sessione pomeridiana sull'importanza dell'accoglienza, la gestione della sala ed il servizio, delle prenotazioni e dell'attenzione al cliente e delle sue necessità

*“L'attività fin qui messa in campo dall'Associazione grazie al così detto metodo AdG, proposto e largamente condiviso da noi associati, ci vede impegnati in tantissime attività di formazione per le nuove generazioni. – racconta **Mariella Organi** – Con queste iniziative siamo certi di dare un contributo concreto nel rafforzare e valorizzare la cultura enogastronomica del nostro Paese.”*

L'Associazione intende supportare concretamente il sistema scolastico nazionale e in particolare Re.Na.I.A., nell'ottica della più ampia sinergia, per rafforzare la cultura e la consapevolezza delle potenzialità del settore e del patrimonio agroalimentare italiano. Lavoro di squadra, ricerca continua e formazione personalizzata per studenti e docenti rappresentano i concetti chiave sui cui si fonda il lavoro dei prossimi mesi.