

Sabato, 10 Aprile 2021

La pandemia ha bloccato gli stage nel mondo della ristorazione: l'iniziativa di Ospitalia Academy e Confesercenti del Trentino

Con il progetto “We hospitality” le aziende tornano a scuola

È uno dei settori più colpiti dall'emergenza Covid19: il mondo della ristorazione e il settore alberghiero sono stati messi in ginocchio da crisi e chiusure. L'ospitalità, nelle sue diverse declinazioni, è il comparto probabilmente più colpito dalla pandemia. Per far fronte a questa emergenza e trovare soluzioni anche all'inevitabile impossibilità di organizzare gli stage formativi degli studenti presso le aziende, Ospitalia Academy e Confesercenti del Trentino hanno dato vita a We Hospitality, progetto formativo e valoriale che porta a scuola le aziende.

L'iniziativa, nata da un'idea di Massimiliano Peterlana, vice presidente di Confesercenti del Trentino e presidente Fiepet provinciale e Federico Samaden, dirigente dell'Istituto Alberghiero di Levico Terme, si muove per superare l'emergenza stage. “Abbiamo pensato ad una nuova opportunità di crescita umana e professionale per gli studenti – spiega Samaden - un momento di formazione e condivisione esperienziale dove saranno le aziende che entreranno nella scuola anziché i ragazzi ad andare nelle aziende. We Hospitality prosegue e amplifica l'approccio didattico della nostra scuola, che ha sempre visto nel mondo aziendale il vero riferimento per una formazione di qualità. Prima ci limitavamo a chiamare un esperto, ora portiamo a scuola, in classe, un'intera azienda, con la ricchezza della sua storia e della sua professionalità. Questa è la strada per la qualità”.

Gli studenti avranno quindi l'opportunità di potersi confrontare e di poter apprendere le doti del mestiere da tre eccellenze del territorio: l'osteria Le Due Spade, con lo chef Federico Parolari, pronto ad esprimere una cucina classica e tradizionale ma altamente innovativa (dal 13 al 16 aprile); il ristorante El Molin con lo chef Alessandro Gilmozzi, pronto a mettere nei piatti "il genio della cucina di montagna" (dal 20 al 23 aprile); la Locanda Margon con lo Chef Edoardo Fumagalli grande innovatore (dal 27 al 29 aprile). Spazio naturalmente anche ai maître di sala Giovanni Alovisi (Due Spade) Iliass El Ammari (El Molin) Aleksandar Valentinov (Locanda Margon) per affinare le tecniche dell'accoglienza e del servizio di sala.

"Questo progetto vuole essere solo un punto di partenza di una realtà didattica da mantenere nel tempo – dice Peterlana - sappiamo quanto sia importante la formazione e crediamo che non solo gli studenti debbano andare in azienda, ma anche che le aziende debbano tornare a scuola, in aula, nei laboratori didattici. Serve sinergia, servono collaborazioni che ancora mancano. La formazione deve viaggiare a doppio binario e incubare il capitale umano assieme alle aziende, promuovendo i prodotti locali e le eccellenze del nostro territorio, sono la mission di questo progetto di alta formazione per elevare l'ospitalità".

Le giornate formative si svolgeranno presso l'aula del ristorante didattico I Sensi a Roncegno dove già dal 2010 gli studenti, attraverso l'apprendimento in assetto lavorativo, studiano e imparano l'attività di cucina e di sala indirizzati dai responsabili Michele Beber, responsabile cucina e Stefano Pooli, responsabile di sala. Il ristorante didattico I sensi, assieme all'Hotel didattico Villa Waiz, gestito dai ragazzi della Alta Formazione

in management dell'ospitalità, rappresentano un vero e proprio campus dell'ospitalità dove si forma il capitale umano che le grandi aziende vanno cercando. "Rimane massima apertura a tutte le associazioni di categoria che vorranno aderire a questa iniziativa – dicono Peterlana e Samaden - e l'auspicio è quello di stringere nuove sinergie con le varie eccellenze del territorio per poter sviluppare ed integrare questo ambizioso sistema formativo".