

Protocollo di intesa tra Regione, Ufficio Scolastico Regionale e associazione Chef to Chef per la formazione nel campo agroalimentare e della ristorazione.

Bologna – Una sperimentazione finalizzata a qualificare e innovare l'offerta formative ed educativa per la filiera agroalimentare e della ristorazione fondata sulla valorizzazione della collaborazione tra le autonomie educative e formative e le eccellenze che questa regione esprime nel settore. E' l'obiettivo del protocollo di intesa tra gli assessorati regionali alla Scuola e Formazione e all'Agricoltura, l'Ufficio scolastico regionale e l'associazione "Chef to Chef Emiliaromagnacuochi" che riunisce cuochi di fama internazionale, produttori di qualità e gourmet.

Il documento è stato siglato questa mattina dagli assessori regionali alla Scuola **Patrizio Bianchi** e all'Agricoltura **Tiberio Rabboni** e da **Massimo Spigaroli** dell'associazione "Chef to Chef Emiliaromagnacuochi" e dal vice direttore dell'Ufficio scolastico regionale **Stefano Versari**. Una collaborazione che si fonda sulla convinzione che le competenze acquisite in percorsi di integrazione tra momenti in aula e momenti in impresa sono la leva per innalzare le competenze di tutti, dagli studenti agli operatori, e per valorizzare le eccellenze che contraddistinguono la nostra regione e che troveranno nell'EXPO 2015 l'occasione per raccontarsi con il protagonismo degli studenti. "Questo accordo rappresenta un legame forte tra le eccellenze di questa regione e le scuole - ha spiegato l'assessore regionale alla Scuola e alla Formazione **Patrizio Bianchi** - Il massimo della cucina dell'Emilia-Romagna si mette a disposizione per consentire agli studenti delle scuole di fare una parte di formazione direttamente nei locali più importanti del territorio. Questo significa dare più opportunità ai nostri ragazzi". "Crediamo sia importante dare valore ai prodotti e alle tradizioni del nostro territorio attraverso la sapienza degli chef stellati - ha continuato l'assessore regionale all'Agricoltura **Tiberio Rabboni** - Questa intesa formale tra la scuola dell'Emilia-Romagna e Chef to Chef è un bel passo in avanti, anche in vista della collaborazione che si realizzerà per l'Expo 2015, dove saremo presenti con i ragazzi degli istituti alberghieri".

"Tra i tanti ragazzi che intraprendono questa attività dobbiamo trovare i nostri ambasciatori del futuro - ha detto **Massimo Spigaroli**, chef del ristorante Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Pr) - ambasciatori del nostro sistema di cucina, ma anche del sistema prodotto del nostro territorio". "La scuola per noi è il punto di riferimento fondamentale - ha aggiunto **Alessio Malaguti**, chef della Trattoria La Rosa di Sant'Agostino (Fe) - Siamo disponibili ad insegnare agli studenti come si lavora, ma chiediamo alla scuola di stimolare i ragazzi sempre di più".

"Ancora una volta ci orientiamo verso i bisogni di qualificazione e di innovazione dell'offerta formativa delle istituzioni scolastiche del territorio - ha detto il Vice Direttore Generale dell'Ufficio Scolastico Regionale **Stefano Versari** - La collaborazione che oggi si va definendo è prova del fatto che un raccordo solido tra mondo dell'istruzione, formazione e mondo del lavoro costituisce un fattore strategico per i giovani che si affacciano al mercato del lavoro, anche in chiave di prevenzione della dispersione scolastica. E' necessario favorire una maggiore 'permeabilità' tra sistema scolastico e sistema produttivo affinché venga colmato il divario esistente tra i due mondi. Solo attraverso queste modalità, e dando vita a queste sinergie, la scuola potrà essere davvero in grado rispondere alle esigenze socio-economiche del territorio e di una realtà globale in continuo mutamento".

Alla firma dell'accordo questa mattina erano presenti anche **Paolo Teverini**, chef dell'omonimo ristorante a Bagno di Romagna (FC) e **Marco Merighi**, chef del ristorante Don Giovanni di Ferrara. L'Accordo prevede il coinvolgimento di tutti i segmenti dell'offerta formativa, dall'istruzione all'istruzione e formazione professionale, dai percorsi post-diploma alla formazione continua delle diverse figure professionali che operano nelle organizzazioni di produzione e di servizi della filiera agricola, agroalimentare e della ristorazione per innalzare le competenze necessarie a valorizzare e promuovere le eccellenze e le tipicità. Il protocollo costituisce inoltre l'occasione per rafforzare e sottolineare l'impegno della Regione a promuovere l'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente nonché a promuovere la conoscenza di prodotti alimentari ed agroalimentari di qualità.