

Accademia delle 5T

In collaborazione con



Con il contributo e collaborazione di



COMUNICATO STAMPA

DUE CONCORSI INNOVATIVI E DI ATTUALITÀ



LA SCUOLA ALBERGHIERA E IL SUO TERRITORIO 2024/25

L'Accademia delle 5T bandisce il concorso per favorire un rapporto di collaborazione tra gli Istituti Alberghieri e i produttori del territorio e un maggiore coinvolgimento del personale di sala nella valorizzazione del lavoro della cucina.



IL TEMA D'ITALIANO "LA DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE DELL'UMANITÀ"

Per ricordare e onorare Ancel Keys in occasione del ventennale della sua scomparsa il 20 novembre 2004.



Accademia delle 5T

PERCHÉ L'ACCADEMIA DELLE 5T PROPONE QUESTI CONCORSI?

La fiducia da parte di ristoratori e produttori nei confronti dei giovani che escono dagli istituti alberghieri, già da sempre scarsa, negli ultimi lustri è scesa ai minimi storici. E non è colpa né di chi insegna né di chi impara: la colpa "storica" principale è della dissennata politica che ha sempre impedito alle scuole, al contrario di quanto avviene all'estero, di condurre ristoranti e alberghi in cui far fare un'effettiva esperienza concreta agli studenti, ma dagli anni Novanta in poi la situazione si è aggravata per la forte diminuzione di fondi alle scuole stesse e l'impoverimento dei laboratori sia nei tempi di impegno sia nella qualità delle materie prime con una scarsissima attenzione ai prodotti tipici e alla tradizione locale. I dirigenti e docenti di particolare sensibilità hanno cercato di ovviare al problema cercando un legame costruttivo con i ristoratori, non solo utilitaristico da parte di questi ultimi, e talvolta con produttori territoriali. Ma si tratta di eccezioni anche perché la burocrazia scoraggia a prendere iniziative di questo tipo.

In tempi recentissimi il problema si è fortemente aggravato perché gli operatori del settore si trovano in forte difficoltà, pur se per motivi molto diversi sul cui merito non è il caso di entrare in questa sede, a reperire personale adeguato e la scuola non li supporta per risolvere la negativa contingenza.

Al contrario, pur se ancora troppo pochi lo capiscono o hanno messo bene a fuoco il problema, la scuola potrebbe essere una soluzione per la crescita del settore e la soluzione del problema del personale se solo ci fossero maggiori sinergie territoriali, ovvero se gli operatori capissero che sostenerla non costa niente ed è di fatto la meno costosa delle promozioni.

L'Accademia delle 5T pertanto bandisce da tre anni un concorso che incentivi il più semplice dei rapporti tra gli artigiani agroalimentari e gli agricoltori con le scuole alberghiere del loro territorio: se gli operatori agroalimentari collaborassero con le scuole fornendo i loro prodotti tipici a prezzo di costo, queste ultime potrebbero insegnare agli allievi una cucina più sana, più buona e più tradizionale, tantopiù che anche un cuoco creativo e ambizioso non otterrà mai buoni risultati in una ipotetica innovazione se non conosce le basi che nascono dalla tradizione. Inoltre se i produttori, insieme ai ristoratori, collaborassero con incontri nelle scuole e stages più consapevoli e formativi otterrebbero giovani più recettivi e promettenti. E i produttori farebbero di fatto un'operazione di marketing, raggiungendo direttamente i clienti del futuro, intelligente e che non costa nulla.

È così ovvio, eppure avviene in poche scuole per merito esclusivo di singole persone – docenti, dirigenti, artigiani, ristoratori – con la "testa dura" ovvero che non si fanno scoraggiare da idioti ma superabili ostacoli burocratici.

L'Accademia delle 5T dopo anni di esperienze con le scuole stesse sa benissimo quali sono quelle "virtuose" che accoglieranno con entusiasmo lo stimolo di questo concorso ma spera di avere liete sorprese scoprendone altre. E spera soprattutto che un buon impatto mediatico ne stimoli sempre di più, per emulazione, a imitare chi emergerà nel concorso stesso.

Ma il 2024 è un anno speciale, vi ricorre, il 20 novembre, il ventennale dalla scomparsa di Ancel Keys, il biologo americano che intuì il concetto di "Dieta mediterranea", pochi anni dopo riconosciuta dall'UNESCO come Bene culturale immateriale dell'Umanità.

Al pubblico, tuttavia, accalappiato da un'informazione confusionaria a causa non solo dei social. il messaggio giunge travisato da un certo dogmatismo nutrizionale dominante ovvero privo di quei valori culturali su cui l'UNESCO ha posto l'accento.

Pertanto quanto ne sanno in particolare i giovani e soprattutto i cuochi e gli operatori del settore agrolimentare e gastronomico del futuro? Quindi, in particolare, gli studenti degli istituti alberghieri?

I programmi scolastici non ne prevedono un approfondimento se non per la buona volontà e lungimiranza di singoli dirigenti e docenti.

L'Accademia delle 5T proprio per questo vuole stimolarli con un concorso riservato a un tema d'italiano dal titolo "La Dieta mediterranea bene culturale immateriale dell'umanità".

E li aiuterà inviando per il 20 settembre un Power point informativo e formativo.

Entrambi i concorsi vivranno la finale e le premiazioni a Verona presso la fiera SOL2EXPO dedicata all'Olio e all'olivo per evidenziare ancora di più la priorità data all'Olio extra vergine d'oliva nel concorso, priorità ancora più significativa in occasione della celebrazione del ventennale dalla scomparsa del padre della Dieta Mediterranea.