

Ottimi cuochi, ma sappiamo venderci?

Pubblicato: Giovedì 18 Settembre 2014

✖ Expo' 2015. Un'occasione per conoscere ma anche per farsi conoscere. Al centro il cibo, la Natura, l'alimentazione in tutte le sue diverse declinazioni. Che l'Italia abbia fama a livello internazionale in campo eno-gastronomico non è una novità. Dove perde le partite, però, è spesso là dove si difendono i propri prodotti, dove si combattono battaglie su piani diversi dal gusto e dalla salute. Allo scopo di **preparare figure specializzate in campo alimentare, capaci sia di cucinare sia di difendere il qualità della cucina nostrana**, è nato un **corso di alta specializzazione, un IFTS**, che vede partner realtà accademiche, formative ma anche economiche e culturali di primo livello nella nostra provincia. Parliamo dell'Università dell'Insubria e di Enaip, di Tigros e di Istituto Prealpi, di Slow Food Lombardia e della Strada dei Sapori, del Consorzio produttori Parco del Ticino e del salumificio Colombo.

In 950 ore di cui 285 di stage, gli studenti svolgeranno il Corso di specializzazione in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agro-alimentare con produzioni tipiche del territorio e enogastronomiche di qualità della tradizione eno-gastronomica.

L'idea di un corso così altamente specializzato è nata nell'ambito dell'attività del **TiL ("Tourism in Lombardy")**, un polo tecnico-professionale sorto all'inizio del 2014 e del quale fanno parte enti formativi e imprese delle province di Como e Varese operanti nel settore turistico e in quelli ad esso collegato (come accoglienza, ricezione, ristorazione e servizi culturali).

Sono attesi, in via prioritaria, **allievi in possesso di Diploma di maturità e Diploma di IeFP (4° anno Formazione professionale) in ambito enogastronomico che non abbiano compiuto 35 anni residenti o domiciliati in Regione Lombardia** ma anche **diplomati o laureti di diverse discipline che hanno un interesse spiccato nel settore**: « Non si diventa cuochi – precisa il **responsabile del corso Paolo Zuffinetti** – ma si acquistano le tecniche di promozione e valutazione dei prodotti che si andranno a proporre».

L'obiettivo del percorso formativo, infatti, non è quello di imparare a star dietro ai fornelli ma di creare professionisti che siano in grado di valorizzare le produzioni enogastronomiche offrendo un prodotto/servizio adeguato e coerente con i desideri e le tendenze di gusto e scelta della clientela (tipicità, sostenibilità, salubrità dei prodotti ...). Lo specialista, quindi, **sarà in grado di intercettare i gusti e i desideri del cliente e soddisfarlo puntando su un rapporto fiduciario**.

Il corso si propone di far sviluppare le capacità di:

1. Analisi e interpretazione delle caratteristiche delle produzioni di un determinato territorio/segmento di prodotto;
2. Analisi delle tendenze nei gusti e nelle scelte alimentari operate dalla clientela;
3. Promozione e commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici

Il corso si svolgerà da ottobre 2014 a luglio 2015 e si articolerà in **tre filoni di formazione**, ognuno dei quali sarà impostato come un laboratorio di apprendimento e ricerca che possono essere così descritti:

- 1) La **valorizzazione** delle eccellenze enogastronomiche territoriali, la **promozione** di prodotti che sono espressione della tradizione agricola, culturale e storica di un territorio;
- 2) L'**alimentazione sostenibile**, una proposta gastronomica che coniughi le qualità organolettiche degli

alimenti all'attenzione verso l'impatto che la produzione, la distribuzione e la fruizione delle produzioni agroalimentari hanno sugli ecosistemi, sul sistema economico e sociale;

3) **Cucina naturale**, come una modalità di alimentazione che esprima il valore aggiunto della prevenzione delle patologie mediche in particolare dello sviluppo di malattie neoplastiche.

Le 285 ore di stage si terranno in oltre 50 aziende che hanno già dato la disponibilità a ospitare gli allievi.

Al termine, gli allievi saranno accompagnati alla definizione di un progetto individuale di inserimento lavorativo, attraverso **attività di orientamento, bilancio delle competenze e ricerca attiva del lavoro.**

Il corso è gratuito e l'ammissione è subordinata al superamento di un test e di un colloquio di selezione/orientamento. La parte teorica si svolgerà a Busto Arsizio in via Stelvio 143, sede di Enaip. Cuochi come star: l'importante è piacere

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it