



## Cultura gastronomica: Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi rinnovano la collaborazione



Redazione 15 ottobre 2021 14:03

C'è una perfetta sintonia tra i principi pedagogici che ispirano quotidianamente l'attività formativa degli associati a Scuola Centrale Formazione - associazione nazionale di Enti di formazione, riconosciuta dal Ministero del Lavoro, che raggruppa 46 enti, con complessive oltre 100 sedi sul territorio italiano in 11 regioni -, e gli

insegnamenti del gastronomo forlimpopolese Pellegrino Artusi, che vedono nell'esperienza attiva, nella pratica, "Il miglior maestro". Questo comune fondamento, tra Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi, è la solida base su cui è cresciuta, dal 2013 ad oggi, l'intesa e la collaborazione operativa tra le due realtà. Intesa che giovedì è stata rinnovata con la firma del Protocollo, in Chiesa dei Servi a Casa Artusi, siglato dai presidenti Laila Tentoni (Centro di Cultura Gastronomica "Casa Artusi") e Arduino Salatin (Scuola Centrale Formazione).

Al centro del Protocollo vi è la condivisione di finalità formative in riferimento alla cultura gastronomica, al patrimonio agro-alimentare e allo sviluppo dei territori. Questi obiettivi saranno perseguiti, in continuità con quanto fatto negli ultimi 10 anni, mediante varie attività: corsi di formazione e laboratori di cucina, approfondimenti scientifici, condivisione di esperienze, mobilità formative, collaborazione a progetti di comune interesse, anche nell'ambito della cooperazione territoriale, che già ha visto impegnati Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi in progetti di successo, ultimo dei quali, il progetto KeyQ+ finanziato dal programma Interreg Italia Croazia. KeyQ+ è ha vinto il premio come miglior progetto europeo in Croazia nella categoria "Contributo alla cooperazione transfrontaliera".

Il Protocollo di intesa rappresenta quindi una cornice istituzionale che valorizza il lavoro svolto finora e che, anche nei tempi eccezionali dell'emergenza sanitaria, non ha interrotto la propria azione educativa. Dopo i primi due cicli di Masterclass virtuali nella primavera 2021, che hanno visto complessivamente oltre 1000 allievi, dei corsi di ristorazione e produzione agroalimentare degli enti associati Scuola Centrale Formazione prendere parte a laboratori didattici in collegamento in diretta con la Scuola



di Cucina di Casa Artusi a Forlimpopoli, la programmazione autunnale si è arricchita di nuovi appuntamenti, rivolti a diversi i target group e differenziate attività in programma.

Per gli studenti, tenuti a battesimo dal Maestro Teverini e dal Prof. Marco dalla Rosa (Alma Mater Studiorum di Bologna, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari), si sono infatti svolti martedì i primi due laboratori didattici on-line. Quattordici le classi partecipanti, 218 giovani in totale, da Bologna, Milano, Lavagna (Genova), Cividale del Friuli (Udine), Napoli, Rivoli (Torino), Castiglione delle Stiviere (MN), Pramaggiore (Venezia). Il ciclo autunnale di Masterclass virtuali per gli studenti, tutto articolato attorno alla filiera avicola, dalle uova alle carni bianche, proseguirà i prossimi 26 ottobre e 9 novembre con altri due grandi Maestri di cucina, Chef Giorgio Clementi (Osteria dei Frati di Roncofreddo) e Chef Riccardo Agostini (Il Piastrino di Pennabilli).

Per i formatori, invece, giovedì e venerdì, la formazione si è svolta in presenza, a Casa Artusi, e approfondisce il tema della pasta artigianale, con il Maestro sfoglino Emanuele Montanari, la giornalista, scrittrice gastronomica Monica Campagnoli, impegnati in un talk di approfondimento scientifico con il professor Marco Dalla Rosa, coordinatore del Corso di Laurea in Tecnologie alimentari dell'Università Alma Mater Studiorum di Bologna, e Stefano Gagliardi, direttore di AssoAvi (Associazione degli avicoltori italiani).

Al termine della prima giornata di formazione formatori, giovedì sera, il momento ufficiale della firma che è stato preceduto da una breve presentazione del percorso di collaborazione già svolto e delle prospettive future, con gli interventi dei Firmatari e del sindaco di Forlimpopoli Milena Garavini, e la partecipazione di stakeholder territoriali.

