

## *I giovani ristoratori italiani fanno rete*

JRE-Italia, una delle più<sup>1</sup> significative associazioni di categoria, festeggia trent'anni di attività accogliendo quattro nuove leve e puntando su progetti di formazione e inclusione

Foto di Lorenzo Moreni

Trent'anni di storia, di condivisione di idee, di progetti. Trent'anni di dialogo con le istituzioni, di rapporto con il territorio, di eccellenze e di promozione della cultura del cibo in Italia. Questo è JRE-Italia, Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce nel Bel Paese quasi 60 ristoratori, impegnati a portare avanti il progetto di una cucina semplice, ma perfetta allo stesso tempo, quella cucina che oggi è<sup>2</sup> candidata a diventare patrimonio dell'Unesco, ma che da sempre rientra nei sogni gastronomici di chiunque ami mangiare.

Quest'anno si tratta di un compleanno importante, i trent'anni appunto, e JRE-Italia ha voluto celebrare il suo congresso annuale in una location magica e suggestiva. Assisi infatti ha fatto da cornice al consueto appuntamento che vede gli oltre sessanta chef dell'associazione fare il punto della situazione, su progetti e partnership, ma soprattutto dare il benvenuto ai nuovi quattro ristoranti in ingresso in JRE.

«? per me un grande onore e piacere poter rappresentare come presidente questa associazione arrivata ai suoi trent'anni di vita e attività. Trent'anni che raccontano con forza e convinzione la filosofia che da sempre rappresenta JRE, una filosofia che tutti noi soci condividiamo e della quale ci facciamo portavoce in Italia, ma anche oltre i confini nazionali. Ritrovarsi in occasione del nostro Congresso annuale significa fare il punto della situazione, tracciare una linea e superarla con progetti, iniziative e desiderio di proseguire quel processo di costruzione e crescita iniziato con la storia dell'associazione stessa. Ma non solo, vuol dire presentare i nuovi membri entrati a far parte della famiglia JRE-Italia, quattro giovani ingressi meritevoli». Queste parole di Filippo Saporito, presidente JRE-Italia, al suo ultimo anno di incarico, salutato con parecchia commozione, lacrime e gli applausi scroscianti dei presenti. «Avrei dovuto avere un po' di sangue freddo, ma non ce l'ho fatta», ha spiegato poi in serata, ancora visibilmente felice ed emozionato.

Così<sup>3</sup> come emozionati erano loro, i quattro nuovi ristoratori: Gian Marco Russo, Granoturco Bistrot di Castagnole Piemonte (TO); Francesco Laera, Ristorante Fè<sup>4</sup> di Noci (BA); Damiano Dal Farra, Locanda San Lorenzo di Puos d'Alpago (BL); Alex Haselwanter, Unterwirt di Gudon (BZ), che in associazione ha preso il testimone del padre Thomas, già socio onorario JRE-Italia. Saranno loro a cucinare, il prossimo anno, la cena di gala, che come sempre conclude il congresso annuale.

Gli chef Damiano Dal Farra, Alex Haselwanter, Francesco Laera e Gian Marco Russo (foto Lorenzo Moreni)

Quest'anno si è<sup>5</sup> tenuta al ristorante La Locanda del Cardinale di Assisi, una struttura del sedicesimo secolo, ricavata all'interno di un antico insediamento di epoca romana risalente al 75 a.C. di cui conserva vari e magnifici reperti a vista. Una serata magica, anticipata da una passeggiata per il centro del vecchio borgo francescano, guidata da circensi sui trampoli e una musica che sembrava voler accompagnare in un'epoca lontana.

I piatti, oltre all'aperitivo tradizionale umbro rivisitato in chiave moderna e all'entré<sup>6</sup> del resident chef Alessandro Lestini, sono stati preparati dalle brigate della Dimora Ulmo di Matera, del ristorante Radici di Padova, del Vecchio Ristoro di Aosta e della Locanda di Orta di Orta San Giulio.

Ma come si entra in JRE? Perché<sup>7</sup> quando si tratta di guide o di associazionismo culinario, i dubbi su questa tematica sono sempre tanti. Chiariamoli subito, quindi. Per poter fare domanda di ammissione bisogna avere i seguenti requisiti: un'età compresa fra i 23 e i 42 anni, l'inserimento con buoni punteggi in varie guide gastronomiche, la presentazione da due membri dell'associazione e avere la proprietà del ristorante.

Quest'ultimo è<sup>8</sup> senza dubbio il più<sup>1</sup> interessante, perché<sup>9</sup> spesso ciò<sup>2</sup> che manca agli chef in Italia è<sup>3</sup> proprio la visione imprenditoriale. In questo caso è<sup>4</sup> assicurata, ed è<sup>5</sup> anche il motivo per cui JRE, anche durante gli anni della pandemia, si è<sup>6</sup> mossa per trovare soluzioni concrete per il settore, bussando anche alle porte della politica. Lo schema però<sup>7</sup> rimane invariato: JRE punta sul territorio, sull'artigianalità delle imprese locali e sul fare rete. Ed è<sup>8</sup> anche il motivo per cui negli anni si sono succedute tante collaborazioni con altre realtà, in grado di dare un contributo significativo al sistema di valori di JRE, che altro non è<sup>9</sup> che il medesimo della cucina italiana.

Il congresso è<sup>10</sup> stata l'occasione per tirare le somme dei progetti passati e in corso, e presentare quelli in agenda. Di grande rilievo, ovviamente, quelli legati alla formazione, perché<sup>11</sup> senza formazione non ci può<sup>2</sup> essere ristorazione e in JRE, questo, lo sanno bene. Ed ecco perché<sup>12</sup> continuano le lezioni presso l'Istituto Alberghiero E. Maggia di Stresa, dove prosegue anche l'ormai collaudata iniziativa "Discover Talent", e l'Istituto Pellegrino Artusi di Recoaro. Ma non solo.

Prosegue infatti anche il progetto "Insieme - JRE per San Patrignano", accolto durante il congresso da una crescente

## *I giovani ristoratori italiani fanno rete*

commozione in sala. Progetto grazie al quale JRE-Italia collaborerà con la comunità di recupero in un'ottica di crescita e formazione: i ragazzi e le ragazze, terminato il percorso di studio dedicato alla ristorazione, avranno infatti la possibilità di effettuare stage di sala e cucina all'interno dei ristoranti JRE, con un'allettante prospettiva di assunzione e quindi di futuro. E, in questo momento in cui il problema del personale e della sua formazione rimane un nodo al pettine del settore, questo è un gran bel modo per contribuire in modo concreto.

Rete, connessione, formazione, giovani, territorio, eccellenza rimangono quindi capisaldi di un'associazione che, in cucina e nelle azioni, è mossa sempre e comunque da una sola parola: passione. Anche dopo trent'anni.

