



AI FORNELLI
Il tavolo della conferenza stampa in Comune con, tra gli altri, gli chef Simone Falcini e Sandro Bellucci

Opportunita'

Circa l'80% degli studenti che ottengono il diploma all'Accademia Italiana Chef riesce a trovare lavoro in ristoranti e resort pochi giorni dopo la fine dei corsi

All'estero

Molti dei diplomati hanno inoltre la possibilità di andare a lavorare e fare esperienza in strutture convenzionate che si trovano al di fuori dell'Italia e dell'Europa

Cibo-spettacolo, in piazza gli chef superstar

Sabato e domenica per l'«Unità d'Italia a tavola» esibizioni di cucina da leccarsi i baffi

di TOMMASO CARMIGNANI

MAGARI non scaraventeranno i piatti a terra come Joe Bastianich, non faranno facce disgustate come Carlo Cracco o non useranno la parola 'mappazzone' come Bruno Barbieri, ma i masterchef di casa nostra non hanno niente da invidiare ai giudici del celebre talent show di Sky. Sono gli uomini dell'Accademia Italiana Chef di Empoli, una vera e propria scuola di cucina che forma figure professionali a cinque stelle nel mondo della ristorazione. Tra sabato e domenica saranno presenti in piazza Farinata degli Uberti in occasione dell'Unità d'Italia a tavola per delle sessioni di 'show cooking': lo chef Sandro Bellucci si esibirà nella preparazione di due ricette che già nel pronunciarle fanno venire l'acquolina in bocca. Si va dal baccalà coi porri al celebre lampredotto a inzimonio, passando per una degustazione di 'finger food' (una sorta di aperitivi) preparati dagli allievi della scuola.

GIÀ, LA SCUOLA. Naturalmente non ha niente a che vedere con reality show e talent televisivi: qui siamo di fronte ad una vera e propria accademia che forma professionisti nel mondo della ristorazione, dal cuoco tradizionale

L'INIZIATIVA

Domenica coi negozi aperti

L'UNITÀ d'Italia a tavola andrà avanti nei giorni di sabato e domenica. In quest'ultimo caso corrisponderà con una delle tante aperture domenicali dei negozi del centro. Quasi tutte le attività del 'Giro', dunque, dovrebbero rimanere aperte domenica.

all'executive chef, quello che, per intendersi, è a capo di una vera e propria brigata di cucina. Sì, avete capito bene. Nelle cucine dei grandi ristoranti la gestione delle portate prevede la presenza di una figura professionale che sia in grado di gestire il lavoro dei cuochi, riuniti in brigate. E il gergo militare non è scelto a caso.

Qual è la notizia? Che circa l'80% degli allievi formati dall'accademia, che ha sede legale a Empoli in via Bartoloni ma vanta anche diverse succursali a Bologna, Siena e Milano, riesce a trovare lavoro alla fine dei corsi, dove per lavoro si intende entrare a far parte

PROFESSIONE

Protagonisti i 'maghi dei fornelli' dell'Accademia Italiana Chef di Empoli

della cucina di un grande ristorante o resort.

«Il nostro scopo è formare personale qualificato, veri e propri professionisti in ambito culinario — spiega l'executive chef Simone Falcini — e vi assicuro che questo è un settore che quasi non conosce la parola crisi. Spesso e volentieri non riusciamo nemmeno a soddisfare le richieste di perso-

nale che i ristoranti ci fanno». I corsi durano circa un mese e mezzo: parte del lavoro viene svolto in accademia, poi ci sono le classiche ore di pratica in strutture convenzionate. «I nostri corsi costano meno di 2mila euro — spiega ancora Falcini — e sono a numero chiuso. Facciamo dei colloqui con gli interessati e li scegliamo in base a requisiti e motivazioni. Non serve esperienza. L'età media dei partecipanti va dai 17 ai 32 anni, ma abbiamo avuto candidati over 40 e 50. Al termine dei corsi facciamo un esame: per passare bisogna ottenere un punteggio minimo di 70/100. Nei giorni scorsi si è diplomato un ragazzo col massimo dei voti: andrà a lavorare in una grande struttura fiorentina e preparerà il pranzo per un convegno del Movimento 5 Stelle».

ALL'ACCADEMIA Italiana Chef non si formano solo chef, ma anche pasticceri e pizzaioli. Ed è concreta la possibilità, una volta terminato il corso, di andare a lavorare all'estero. «Chi ottiene il diploma — dice Falcini — può scegliere di andare in tutto il mondo. Abbiamo contatti con l'Europa e non solo, stiamo lavorando per aprire sedi in Giappone e nelle Filippine. In Cina invece abbiamo già dei contatti. Quanto personale formiamo? Circa 100 ragazzi all'anno. E tutti trovano lavoro».

LA KERMESSA UN SAPORITO FESTIVAL DI ECCELLENZE GASTRONOMICHE

Dal nord alla Sicilia, quante delizie da gustare

DOPO il grande successo dello scorso anno torna l'Unità d'Italia a tavola, l'evento che riunisce in piazza Farinata degli Uberti stand gastronomici provenienti da tutta Italia. La kermesse andrà in scena tra sabato e domenica, si comincia la mattina alle 10 e si va avanti fino alle 20. «Dopo il gran numero di presenze dello scorso anno — dice l'assessore alle attività produttive del comune di Empoli, Arianna Poggi — non potevamo non ripertere un'iniziativa così».

L'organizzazione è curata da Arte Group, gli stand occuperanno l'intera superficie di piazza Farinata degli Uberti e proporranno degustazioni di prodotti come il pesto genovese, gli arancini siciliani, taralli pugliesi o lo speck dell'Alto Adige. «E non finisce qui — dice il presidente di Arte Group, Antonio Savà — perchè avremo tanti altri prodotti, tutti da scoprire». La manifestazione si avvale del patrocinio del ministero delle politiche agricole e dell'Enit, l'agenzia nazionale del turismo.