



BAKERY3.0

21 ottobre 2018  
Milano, Enterprise Hotel

**La battaglia per la scuola del pane.  
La formazione degli artigiani di domani è un diritto.**

## **La cultura del *Fare per Essere***

*A cura di Anna Maria Zilli  
Presidente della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri*



# Il contesto di riferimento

**Oggi c'è una situazione mediatica intorno al cibo**

**In realtà il cibo è esperienza sociale e dà risposta ad un bisogno dell'uomo**

**La scuola cura la formazione e l'istruzione adesso è il momento di nuovo focus sugli ambienti di apprendimento degli alberghieri;**

**I luoghi, gli spazi, il tempo e la relazione (laboratori cultura del fare -formazione lungo l'arco della vita)**

**Made in Italy è raffinatezza stile gusto**

**Scenario: dare valore a situazioni in via di estinzione (valore di nicchia prezioso proprio perchè unico e raro) - non individualismo centrato sul divismo, ma gioco di squadra, lavoro in team, competenze nuove per la brigata**



## Valore del cibo

- non è solo nutrimento;
- è gusto da assaporare e tradizione da vivere può essere rappresentativo di una società
- il legame tra società, cultura e cibo è un legame forte

**La nostra antica cultura alimentare ci ha consegnato un'alimentazione sana  
L'UNESCO ha inserito nella lista del patrimonio immateriale dell'umanità la  
"Dieta Mediterranea", proprio per rimarcare l'importanza del cibo come  
patrimonio culturale.**



# La scelta di una professione

- professione scelta per passione e creatività che dà motivazione di per sé
- cucinare significa mettersi al servizio di un altro uomo e offrirgli qualcosa di preparato per lui – valore del dono  
questo dà benessere e scopo valoriale

Non parlerei di umiltà ma di consapevolezza per ridare valore, essere orgogliosi e aumentare in autostima;

Dicotomia italiana fra la cultura dei libri e il resto .....

Saper Fare significa divenire e saper essere per la piena realizzazione di sé;

Ricordiamo Gualtiero Marchesi e quanto ha creduto nella formazione



## Il Made in Italy

Il cibo italiano è il più conosciuto e il più richiesto nel mondo da anni, si è registrato un record storico: per la prima volta nel 2017, quando le esportazioni del Made in Italy agroalimentare hanno toccato i 41 miliardi. Un ottimo risultato per il 2018, anno del cibo italiano nel mondo, che conferma le potenzialità *dell'italian food* per la ripresa economica ed occupazionale;

**Cristina Bowerman** crede che sia l'Italia stessa a dover essere il centro culturale per non disperdere importanti risorse professionali all'estero. Gli chef devono imparare in Italia, e lei, che è forse una tra le chef più internazionali, sa bene di cosa si parla;

“La formazione fuori dai nostri confini già avviene e dobbiamo assicurare un percorso didattico valido accessibile a tutti i livelli”;



# Percorsi di Formazione

**Deve essere plurima:**

- percorso con più esperienze
- arricchita da percorsi formativi scolastici ( istituti alberghieri, proposta statale, corsi di formazione, proposte regionale, corsi di settore proposte di associazioni )
- percorsi di perfezionamento ( lfts corsi post diploma di carattere annuale proposta regionale ; ITS corso post- diploma di carattere biennale proposta statale; corsi di laurea es. Napoli Udine " Scienza e Cultura del cibo“)



# Un'altra formazione

**È data da:**

- Incontro tra persone**
- Stage in situazione**
- Esperienza di accompagnamento mentore**
- Esperienze di tutoraggio artigiano - studente**



# Una didattica diversa:

## per i futuri Chef

- a) Lo Chef delle eccellenze: conoscerle, prepararle, raccontarle
- b) Lo Chef dei dolci: conoscerli, prepararli, raccontarli
- c) Lo Chef delle farine: conoscerle, preparare paste fresche e pizze, raccontarle
- d) Lo Chef delle Erbe: conoscerle, prepararle in cucina, raccontarle
- e) La cucina Vegana : valorizziamo alcuni dei piatti della tradizione gastronomica mediterranea
- f) Naturalmente senza glutine : con i piatti della cucina mediterranea , senza prodotti sintetizzati in laboratorio

## per i futuri responsabili di sala e i futuri barman

- a) Servire raccontando le eccellenze;
- b) Esperienza diretta al Ristorante;
- c) Esperienza diretta al Bar;
- d) Esperienza come steward e hostess durante eventi;
- e) Cocktail e preparati a base di erbe e frutta d'autore.



# La scuola

- scuola e/o ambienti di apprendimento
- progetto Renaia tripla A : AAA Ambienti di Apprendimento degli Alberghieri:
  - lo scenario è mutato ed è in evoluzione
  - il docente è mediatore facilitatore
  - il docente di settore è una risorsa preziosa quando ha esperienza in contesti professionalizzanti
  - formare i formatori



# Materie di studio o insegnamenti .....

## Alimentazione è il filo rosso

Parlare approfondire scoprire recuperare informazioni sui cibi sui territori  
sulle contaminazioni

Cibo è cultura

Unità di apprendimento e progettazione nuova

Alternanza scuola lavoro e stage



## Altri insegnamenti:

**La storia della vita dei maestri che hanno fatto della cucina italiana la vera eccellenza nel mondo**

**Conoscere, trasmettere e comunicare il messaggio umano etico valoriale di Gualtiero Marchesi, Arrigo Cipriani, Pellegrino Artusi, Nino Bergese ....**

**Rivalutarne la figura, l'esempio per aumentare identità ed orgoglio nei nostri studenti veri ambasciatori non solo dei sapori ma anche di questi saperi "autentici"**

**Per ridare forte identità anche alle nostre scuole che ne portano il nome è un contributo importante per noi ma soprattutto per il Made in Italy e su queste prospettive Re.Nal.A. c'è !**



# La storia: un insegnamento

Storia come una serie di esempi, esperienze, testimonianze di chef  
Storia come storia del cibo nella nostra tradizione e cultura  
E del cibo in altre tradizioni e culture  
Storia delle “migrazioni” dei prodotti  
Storia del recupero alimentare, del riuso per evitare lo spreco



# L'Artigiano e il pane

**Il pane: unico prezioso e peculiare, prodotto di nicchia valore**

**Il lavoro è di servizio esperienza benessere e utilità**

**Fare il pane e offrire la propria opera è un dono**



*“ Essenziali  
per la buona riuscita  
di un piatto  
sono gli ingredienti.  
La delicatezza,  
la leggerezza  
e la cura amorevole  
nel farlo .”*

Arrigo Cipriani