

# **Chef stellati in cattedra per un progetto d'inclusione sociale**

**TRICASE – Mettete uno chef stellato, una cucina capiente e una padrona di casa usa all'accoglienza. Unite poi un gruppo di ragazzi non ancora 18enni che vogliono lasciarsi alle spalle momenti difficili e guardano al futuro. Infine, aggiungete un paniere di prodotti di qualità e il profumo buono della cucina.**

**Quel che ne vien fuori è una storia di riscatto, un progetto di inclusione sociale che parte dal Salento e getta un sasso nello stagno delle possibilità.**

**Se è vero che attorno a una tavola imbandita si possono decidere i destini del mondo, è altrettanto vero che la tavola e con essa la cucina, sono il modo migliore per unire storie e persone.**

**Attorno a questa massima universale, nasce il progetto che mette insieme chef stellati (in cattedra) e ragazzi che desiderano un futuro diverso (ai banchi).**

**A partire dal 24 aprile alle 9.30, sbarca a Tricase (Le) – e si fa sostanza – un progetto straordinario di inclusione che parte proprio dalle cucine, quelle de I Fornelli di Teresa (via Tartini, 17, Tricase).**

**Uno stage formativo in 4 date (le altre sono 30 aprile, 6 e 16 maggio), organizzato dall'ente formativo Khe società cooperativa con sede a Tricase, , finanziato con fondi regionali POR PUGLIA FESR – F.S.E. 2014-2020 che formerà giovani in grado di lavorare nelle cucine.**

**Docenti d'eccezione, Antonio Guida Executive Chef del Seta by Antonio Guida – presso Mandarin Oriental – a Milano, ancora una volta due stelle Michelin, Federico Dell'Omarino,**

Executive Sous Chef del Seta by Antonio Guida e Nicola di Lena – Pastry Chef del Seta by Antonio Guida. In “cattedra” anche Biagio Bleve, Chef resident de I Fornelli da Teresa.

Dietro ai banchi, pardon ai fornelli, ragazzi che non hanno ancora compiuto i 18 anni d'età, che non hanno assolto l'obbligo scolastico a causa di problematiche di natura sociale o familiare, che vengono da esperienze di vita difficili e disagiate. Tutti salentini, più due coetanei di origini egiziane, giunti in Italia con un viaggio della speranza e attualmente ospiti di case famiglia.

Il loro futuro riparte da qui, da una formazione di altissima qualità che fungerà da trampolino di lancio per l'inserimento diretto nel mondo del lavoro, il tutto condito dagli odori e dai sapori che solo la cucina per di più in terra salentina, può dare.

Full immersion dalle 9.30 del mattino, per i ragazzi un'opportunità per muoversi nel microcosmo non simulato dell'alta cucina, con testimoni e modelli di eccellenza, dove il clima è rigore e ordine, abilità di progettazione e competenza nel lavoro coordinato e finalizzato, dalla preparazione alla somministrazione dei pasti.

Si parte con chef Guida, dunque, salentino di nascita e cittadino del mondo, cuore pulsante di Seta, a novembre scorso nuovamente premiato con le due stelle dalla prestigiosa Guida Michelin 2019 (cfr curriculum in allegato).

“I percorsi formativi si districano fra il recupero della cultura materiale e degli antichi metodi di preparazione dei cibi, all'importanza di un'alimentazione che punti sui prodotti locali di stagione – spiegano da Khe -, per cui si esaltano sapori e convenienza, al capire come investire sull'indotto, su una nuova politica dell'offerta di consumo, alla necessità di competenze adeguate e percorsi professionalizzanti certificati e tracciabili”.

“Sarà straordinario accogliere storie, generazioni, realtà così diverse a confronto in uno dei luoghi più democratici, la cucina – commenta Teresa Vantaggiato, de I Fornelli da Teresa -. Chef di altissimo livello metteranno competenze e passione a servizio del futuro dei giovani, con cuore e semplicità. Un’operazione di inclusione eccezionale, che abbatte stereotipi e barriere, materiali e immateriali”.

