



RITORNO ALLE ORIGINI
Simone Rugiati, originario di Santa Croce, ha frequentato l'istituto alberghiero «Martini»

Agricoltura

Il direttore di Confcommercio Tiziano Tempestini: «Potrà essere un punto di riferimento importante per le aziende di questo settore»

Prodotti doc

Adelmo Pagni, preside dell'istituto alberghiero «Martini»: «Da un anno stiamo lavorando a un progetto che valorizzi i «tesori» della tavola toscana»

Rugiati, dalla tv ai corsi di enogastronomia

Sarà uno dei docenti dell'Accademia promossa dall'istituto alberghiero e Confcommercio

LO CHEF internazionale Simone Rugiati, protagonista del programma televisivo «Cuochi e fiamme», sarà uno dei docenti della nuova Accademia enogastronomica toscana, promossa dall'istituto alberghiero Martini e da Confcommercio Pistoia. L'associazione albergatori Apam collabora all'iniziativa, sponsorizzata da Zona Market Cash & Carry e dall'assicurazione Zurich. Il nuovo progetto nasce dalla volontà di consolidare la collaborazione avviata da dieci anni tra la scuola e l'associazione di categoria. Di che cosa si occuperà l'Accademia dell'enogastronomia? Marco Loporatti, responsabile della formazione di Confcommercio Pistoia, l'ha spiegato ieri mattina, durante la presentazione del progetto, nel salone storico delle terme Excelsior.

«I CORSI — ha detto — sono diretti a più fasce di utenti, dai semplici appassionati di cucina ai professionisti che intendono approfondire un argomento. I seminari tematici possono essere diretti a utenti privati, con cicli formativi dalle tre alle quattro ore, e a professionisti, con una durata dalle nove alle 12 ore. Andando avanti, troviamo i percorsi di base, in grado di fornire competenze elementari per una minima formazione con il mondo dell'alimentazione. In questo caso, il ciclo di forma-



PRESENTAZIONE I partecipanti alla conferenza stampa della manifestazione nel salone storico dell'Excelsior

TUTTI CHEF

I laboratori sono rivolti sia ai semplici appassionati che ai professionisti

zione dura circa 200 ore (80 in aula e 120 di stage). I corsi professionali, infine, sono diretti a un'utenza che intende conseguire livelli di preparazione professionale perfezionando il proprio percorso di studi. L'Accademia è già dotata di un sito internet, all'indirizzo www.accademiaenogastronomicatoscana.it, che sarà presto dotato di una versione in lingua inglese,

per essere accessibile anche all'utenza di paesi del mondo».

ADELMO Pagni, preside del Martini, ha confermato l'impegno del suo istituto per il territorio. «Da un anno — ha sottolineato — stiamo lavorando a un progetto che valorizzi i prodotti tipici della Toscana. Siamo a disposizione degli alberghi per organizzare iniziative e collaborare nel forme più varie. Lo chef Rugiati ha espresso grande apprezzamento per il progetto ed è pronto a collaborare con noi». Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia, ha sottolineato la possibilità di coinvolgere anche altre tipologie di aziende nel nuovo progetto. «L'Accademia — ha detto — potrà essere un punto di riferimento importante per le aziende agricole. Non dimentichiamo che in questo territorio lavorano 7mila persone nel settore della somministrazione». Stefano Morandi, presidente di Confcommercio e della Camera di Commercio ha ribadito che «il mondo richiede un aggiornamento professionale costante. Con questo progetto,osterremo anche la promozione del territorio». Per ulteriori informazioni è possibile chiamare i numeri 0573-991584 e 0572-78176 o inviare una mail a info@accademiaenogastronomicatoscana.it.

Daniele Bernardini

LE REAZIONI PER IL «MARTINI» IN ARRIVO NUOVE ATTREZZATURE

Bellandi: «Cucina fondamentale nel turismo»

COMUNE e Provincia apprezzano molto il nuovo progetto dell'istituto Martini e di Confcommercio. «L'offerta enogastronomica — ha sottolineato il sindaco Giuseppe Bellandi — è fondamentale nella nostra realtà termale. L'istituto Martini, del resto, ha portato il nome di Montecatini in tutto il mondo. Di questa iniziativa non posso altro che essere grato con i promotori». L'amministrazione provinciale, a settembre, fornirà una nuova cucina all'istituto alberghiero, consentendo agli studenti e agli

iscritti dei corsi professionali di lavorare ancora meglio. «Gli ideatori dell'Accademia — ha ricordato Federica Fratoni — ci hanno abituato da tempo a iniziative ben strutturate. La nostra provincia è il quarto distretto agroalimentare in Italia: l'unione tra la gastronomia toscana e la promozione del territorio è una scelta davvero forte e importante. Formazione professionale e scuola sono due argomenti molto vicini. È per questo che ho dato entrambe le deleghe all'assessore Paolo Magnanensi».