



Agroalimentare - Scuola di Alta Formazione Intrecci, al via l'inizio degli stage per allievi del secondo anno

Castiglione in Teverina (VT) - 27 giu 2019 (Prima Pagina News) Si è concluso il 30 giugno a Castiglione in Teverina, piccolo borgo laziale ai confini con l'Umbria, il secondo anno della Scuola di

Alta formazione di sala Intrecci.

La Scuola di Alta Formazione di sala Intrecci, voluto e portato avanti da Dominga, Enrica e Marta Cotarella - seconda generazione della famiglia Cotarella - ha chiuso il secondo anno di corsi il 30 giugno. Al via l'inizio degli stage per i 25 allievi della scuola Dominga, Marta ed Enrica Cotarella sono, dal 2015, alla guida dell'azienda Famiglia Cotarella, fondata nel 1979 dai fratelli Riccardo e Renzo Cotarella. Il 17 dicembre 2017 hanno fondato la scuola di alta formazione Intrecci, con sede a Castiglione in Teverina. Realizzata nella struttura che un tempo ospitava l'oleificio del paese, di fronte all'odierno Museo del Vino e delle Scienze Agroalimentari-Muvis, la scuola è il primo esempio in Italia di progetto di formazione per la sala e l'accoglienza con la formula del campus. Gli studenti hanno a disposizione alloggi, mensa, spazi ricreativi e di studio e attrezzature didattiche digitali e tradizionali per una vera e propria full immersion in questo aspetto così importante ma spesso sottovalutato della ristorazione e dell'ospitalità. Dalle basi del servizio del vino e dei piatti alla dizione corretta, dall'attenzione ai minimi dettagli alla conoscenza approfondita di prodotti e lavorazioni, dallo studio di lingue straniere al marketing, l'obiettivo della scuola è formare futuri manager della ristorazione, maître e personale di sala altamente qualificato che sappia contribuire a rendere l'esperienza dell'ospite completa e indimenticabile unendo il classico savoir-faire italiano alla competenza e alla spontaneità. Le lezioni del secondo corso si sono concluse il 30 giugno 2019. I 25 ragazzi, ben 9 in più rispetto al primo anno, sono stati portati a Parigi in occasione della quarta Assemblea Generale del Ô Service des talents de demain tenutasi a presso il Pavillon Dauphine Saint Clair e voluta da Denis Courtiade, presidente fondatore dell'associazione e direttore del ristorante Alain Ducasse au Plaza Athénée, e Frédéric Kayser, direttore del ristorante Bristol Paris, e dove Dominga era tra i relatori. Gli studenti hanno avuto la possibilità, oltre che di girare la città in lungo e largo, di visitare in esclusiva il ristorante Pavillon Ledoyen, 3 Stelle Michelin, di Yannick Alléno. Qui il personale di sala si è reso disponibile a raccontare storia e aneddoti di questo straordinario tempio della gastronomia. Una 4 giorni di esperienze e di viaggi intensi che si sono conclusi con una "gita" nella regione Champagne-Ardenne dove hanno visitato e degustato i migliori Champagne di tre diverse Maison - Vilmart, Alexandre Filaine e Perrier-Jouët. A casa di Perrier-Jouët sono state comunicate loro le destinazioni degli stage che avranno inizio a luglio 2109 e si concluderanno a gennaio 2020. Dall'Italia alla Svizzera, dalla Francia a New York, questi i 38 ristoranti dove sono stati indirizzati e



metteranno in pratica tutto quello che hanno imparato nel corso di questi 8 mesi: Vespasia – Danì Maison – Castel Porrona – Irina – La Trota – Lunasia – Da Vittorio – Laite – Cantinetta Antinori – Osteria Arbustico – Villa Serbelloni – Sala Comitissa – La Capineria – Attimi (Milano) – Bikini – Villa Crespi – Uliassi – Borgo Egnazia – Imago – La Pergola – Reale Casadonna – Alan Ducasse The Dorchester (Londra) – Piazza Duomo – Osteria Francescana – Il Pagliaccio – Joia – Bindella (Zurigo) – Leonelli Restaurant (New York) - Alchimia – Filippo La Mantia – Le Calandre – Piperio – Bros – Il Luogo di Aimo e Nadia – Da Vittorio – Caino Montemerano – Martino Crespi Questo il commento di Marta Cotarella, direttrice della scuola: “È stato un anno impegnativo ma dalle moltissime soddisfazioni. Quando abbiamo deciso di formare la classe da 25 ragazzi sapevamo che era un rischio perché comunque sono giovani (l'età media è 22 anni) e tutti arrivavano da esperienze scolastiche e di vita molto diverse. Ma era importante per noi metterci alla prova e capire fin dove potevamo arrivare, anche in vista dei futuri progetti della scuola. Sono certa che questa esperienza sul campo farà capire loro ancora di più cosa vogliono fare da grandi. Con queste premesse stiamo valutando come procedere per i corsi del terzo anno che cominceranno il 7 ottobre: abbiamo già 20 iscritti e, con l'apertura della succursale in India, a Bangalore, il 15 settembre, potremmo includere anche qualche studente straniero” “Per noi questa scuola è un modo per poter dare qualcosa di diverso ai ragazzi che vengono qui e pensano di dover solo studiare: con loro faccio corsi di teatro e di canto e si sa che sono due linguaggi che aiutano a entrare in contatto con la propria emotività, che ti portano all'ascolto dell'altro e a tirare fuori sentimenti e stati d'animo nascosti” racconta Enrica Cotarella, la più giovane delle Sorelle. Anche Dominga Cotarella, fondatrice della scuola, è molto fiera del lavoro fatto finora: “La cosa che mi entusiasma di più è aver dato a questi ragazzi la possibilità di conoscere e innamorarsi di un settore, quello della ristorazione e della sala, in tutte le sue sfaccettature. Sono giovani, giovanissimi, eppure hanno già molta consapevolezza di sé. Sono certa che ognuno di loro sceglierà la strada giusta da percorrere. Il nome Intrecci si riferisce anche alle “tre C” parole chiave del progetto: Coraggio, Cultura e Curiosità, la base della scelta di dedicarsi a questo mestiere e dell'approccio lavorativo in generale, per arrivare poi a quelle di Classe, Carattere e Calore, che sono i tratti distintivi che dovrebbe avere l'ospitalità ideale, in una sorta di evoluzione dall'ispirazione iniziale all'operatività della scuola. Questo è quello che vogliamo trasmettere ogni giorno ai nostri ragazzi.”

(Prima Pagina News) Giovedì 27 Giugno 2019