Formazione: il network dei Narratori del Gusto

apertura-8169b13b

Alla fine del 2017 nove centri di formazione del comparto food and beverage si sono riuniti nella Conferenza delle Accademie per la creazione di una didattica specializzata mirata al rilascio di certificati professionali, con l’obiettivo di ottenere anche un riconoscimento da parte del MIUR (Ministero dell’istruzione, dell’università e della ricerca) su discipline specifiche o di altri organismi competenti.

[caption id="attachment_139742" align="alignleft" width="300"]

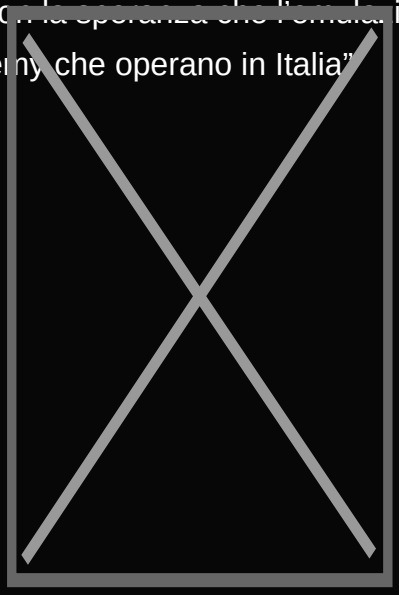


LUIGI ODELLO ALLA CONFERENZA DELLE ACCADEMIE[/caption]

A coordinare l’attività dei centri di formazione una nuova entità denominata Narratori del Gusto che, attraverso una ricerca del Centro Studi Assaggiatori svolta sul territorio italiano, ha censito oltre 300 scuole aziendali che diffondono professionalità e cultura nel mondo del food. Secondo la stima del Centro Studi le cosiddette company academy accoglierebbero oltre 350.000 allievi all’anno. Come ha spiegato, l’Amministratore Delegato e cofondatore di Narratori del Gusto, Luigi Odello: “Da una lettura dei dati relativi alle accademie aziendali è emerso un panorama molto variegato: alcune hanno livello tale da rivaleggiare con le università, altre uno scopo meramente commerciale”. Con questa consapevolezza, i rappresentanti delle accademie aderenti al nuovo circuito si sono riuniti lo scorso 28 Novembre a Canale Alba con l’intento di darsi delle regole da riconoscere a livello pubblico. Il processo di regolamentazione e l’ingresso di nuove accademie al circuito sono sottoposti all’avallo di

un comitato scientifico di alto livello composto da diversi professori, quasi tutti universitari. “L’obiettivo primario – ha detto Odello – è generare e diffondere di persona una comunicazione innovativa dei prodotti e dei loro territori, per soddisfare le esigenze di una serie di aziende, ma anche di offrire una nuova professione ai giovani e un upgrade culturale a migliaia di professionisti che hanno investito nella formazione”. In questo senso si pensi ai sommelier, agli assaggiatori, alle guide turistiche.**LA STRUTTURA**

Sotto il profilo giuridico Narratori del Gusto è un’associazione retta da un Presidente (Roberto Rotelli), da un Vicepresidente (Mauro Carbone) e del già citato Amministratore Delegato. Fa parte del cda il profes-sor Mario Fregoni, Presidente dell’International Academy of Sensory Analysis. Di fatto è un grande network in cui tutti concorrono a generare attività. “Il 2018 –prosegue Odello- sarà finalizzato sul ‘fare accademia’ raggiungendo altre company academy virtuose per aggregarle al gruppo. E un altro progetto importante riguarda la formazione di trainer, persone capaci di portare le tecniche dei Narratori del Gusto sui territori”. Già oggi i Narratori del Gusto sono iscritti negli elenchi del Ministero delle Attività Produttive nelle figure riconosciute di Brand ambassador e di Guida sensoriale. “Per il futuro si pongono obiettivi più ambiziosi, -ha concluso Odello- non tanto nell’ottica di rilasciare pezzi di carta, quanto per dare maggiore visibilità alle azioni in corso, con la speranza che l’emulazione porti alla certificazione della didattica di centinaia di company academy che operano in Italia”.

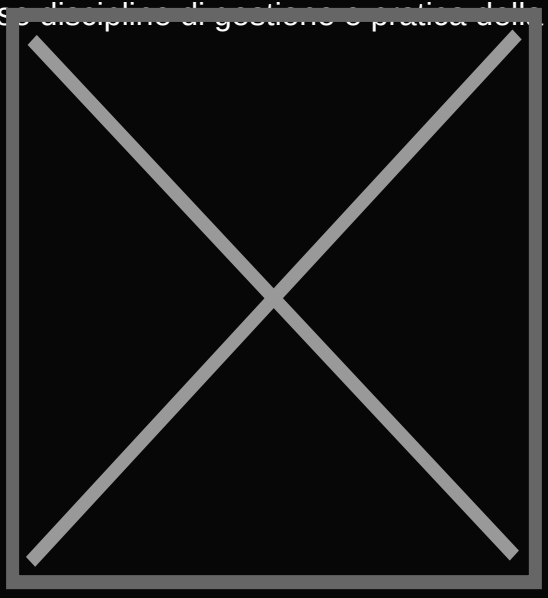


[caption id="attachment_139743" align="alignleft" width="200"] ENZO MALANCA, ALMA[/caption]

ACCADEMIA ITALIANA PER ECCELLENZA

Dai 17 aspiranti Chef del primo Corso di Cucina inaugurato nel 2004 ai giorni nostri, con 1150 studenti impegnati in svariati corsi con durata da 5 a 10 mesi (Cucina, Pasticceria, Sala e Bar e Manager della

Ristorazione), sono passati 14 anni in cui ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana presso la Reggia di Colorno, ha raggiunto livelli internazionali, divenendo un riferimento per l'insegnamento della cultura della ristorazione italiana. Fin dagli inizi, già presente in un network transnazionale di 20 accademie di cucina dislocate in altrettanti Paesi, come ha spiegato il Presidente Enzo Malanca, ALMA, promossa dalla Provincia di Parma, con il supporto economico della Camera di Commercio e di altre realtà del territorio parmense, ha avuto come Rettore il compianto Maestro Gualtiero Marchesi. A oggi la Scuola sta continuando a sviluppare i propri Corsi rimanendo fedelmente legata alla propria mission. L'indirizzo disciplinare della Scuola è stato potenziato di recente attraverso l'istituzione del Comitato Scientifico che annovera oggi, dopo la perdita del Maestro Marchesi, oltre al Presidente Enzo Malanca, il Direttore Generale Andrea Sinigaglia, lo Chef Paolo Lopriore per la Cucina, la Maitre Mariella Organi per la Sala, lo Chef Davide Comaschi per la Pasticceria, il Maestro Panificatore Ezio Marinato per i corsi di Panificazione ed il critico enogastronomico e giornalista Andrea Grignaffini per il mondo del vino. È con questo spirito che aderendo a un'organizzazione burocraticamente leggera e potenzialmente eccellente sotto il profilo didattico, come "Conferenza delle Accademie", ALMA intende dare un contributo in un contesto in cui personaggi di livello hanno instaurato un dialogo che punta alla qualità dell'insegnamento, questo contributo riguarda diverse discipline di gestione e pratica della ristorazione.



[caption id="attachment_139744" align="alignleft" width="278"]

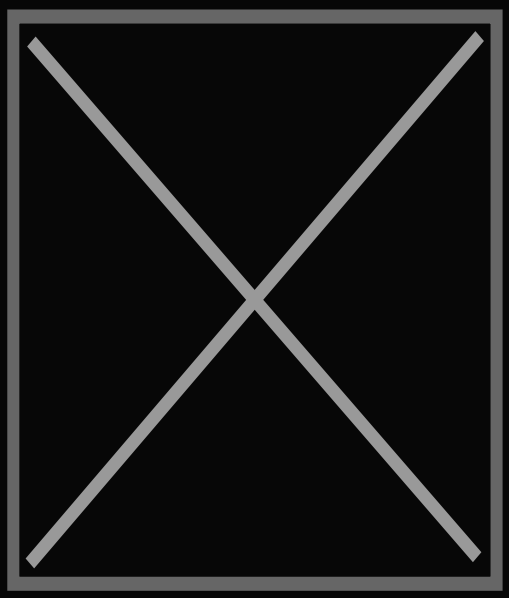
MANUELA VIOLONI, IIAC[/caption]

ANAGRAFE DELLE CARRIERE CERTIFICATA

Sul fronte dell'organizzazione delle competenze, IIAC (Istituto Nazionale Assaggiatori di Caffè) ha aderito alla Conferenza delle Accademie con l'intento di fornire utilità al gruppo anche condividendo i

criteri del suo modello organizzativo. “Ad esempio, l’anagrafe degli allievi e delle carriere – dice il Consigliere dell’Associazione Manuela Violoni – ha l’importante ruolo di mantenere uniti, attivi e intercomunicanti oltre 11.000 membri, formati dal 1993 in più di 40 paesi del mondo”. Partendo la loro formazione dalla Licenza di Assaggiatore di caffè (una giornata) fino al Master Professional in analisi sensoriale e scienza del caffè (5 giornate), un database razionale permette di coinvolgere ognuno, trasversalmente ai Paesi, nelle molte attività dell’associazione accessibili al suo grado di preparazione. E di coordinare oltre 200 Espresso Italiano Trainer, buona parte dei quali dislocati nelle sezioni locali di Giappone, Corea, Taiwan e Cina. “Ogni organizzazione formativa – conclude Manuela Violoni – trae grandi vantaggi da una registrazione degli allievi e delle loro carriere che viene uniformata secondo un Manuale Qualità strutturato in un Disciplinare, regolamenti, procedure, istruzioni e moduli”. Una metodologia razionale che potrà essere adottata anche dalle altre accademie della Conferenza.

TRADIZIONE TRIESTINA

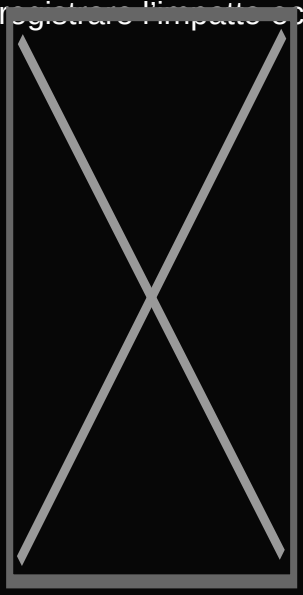


[caption id="attachment_139745" align="alignleft" width="257"]

MAURO BAZZARA, BAZZARA ACADEMY[/caption]

Un calendario annuale con 150 corsi all’anno dedicati solamente a operatori specializzati, sotto il coordinamento di tre docenti interni e otto specialisti di fama internazionale che insegnano: l’assaggio professionale, i principi dell’estrazione e la tostatura. Alla Bazzara Academy si respira una tradizione iniziata nel 1966, con l’apertura dell’omonima bottega triestina e di un’attività di lungo corso concretizzatasi in una storica torrefazione che oggi serve le sue miscele in 25 Paesi. Come spiega uno dei titolari, Mauro Bazzara: “Nel mare magnum di offerta formativa, le metodologie certificate e non autoreferenziali sono necessarie per puntare alla vera eccellenza e al riconoscimento della tipicità

dell’espresso italiano di qualità. Ha questi scopi la nostra presenza nel circuito di Conferenza delle Accademie”. Il livello di Bazzara Academy è confortato da un’indubbia esperienza sul campo nonché dalla sua appartenenza alla rete di formazione di SCA e, a breve, anche di IIAC. Il sistema di formazione dell’accademia in questione non è esente da autocritica tanto da proporre un metodo standardizzato per comprendere quale sia il gradimento degli allievi rispetto ai corsi erogati. Un audit che si fonda su quattro elementi, conclude Bazzara: “La Reazione, per rilevare la soddisfazione dei partecipanti. L’Apprendimento, per valutare le conoscenze apprese, Il Comportamento, per capire come utilizzeranno quanto trasmesso. E infine il Risultato, per registrare l’impatto economico generato dalle nuove competenze sul professionista o sull’azienda.



[caption id="attachment_139746" align="alignleft" width="151"] ALESSANDRO COCCO, LAVAZZA[/caption]

FORMAZIONE GLOBALE

Il Training Center Lavazza è operativo dal 1979 e attraverso 55 sedi in 5 continenti (in Italia: Torino, Padova, Bari, Roma Cagliari, Napoli, Catania, Milano) forma circa 30 mila persone ogni anno su corsi differenti. In Italia nel 2017 più di 4.600 persone hanno partecipato a oltre 700 corsi. Come ha spiegato Alessandro Cocco, Italy Training Center Manager: “L’obiettivo è soprattutto il potenziamento delle competenze dei nostri clienti”. Di recente, la sede centrale di Torino è entrata nel circuito di formazione Premium Training Campus di SCA (Specialty Coffee Association), per garantire il riconoscimento delle patenti ai giudici sensoriali e per l’assaggio del caffè verde (il cosiddetto Q-Grader). “La nostra velleità – prosegue – è di posizionarci tra la scuola dell’obbligo e la scuola privata in modo che i titoli conseguiti possano essere riconosciuti o meglio certificati per un maggior peso pratico a livello curriculare nel mondo del lavoro, laddove per esempio gli istituti alberghieri offrono un

sapere ad ampio spettro ma poca specializzazione”. È questo uno dei motivi per cui tra gli intenti di Conferenza delle Accademie c’è anche l’emissione di certificati formativi con l’avallo ministeriale e dopo la supervisione di un comitato scientifico di professori universitari. “Credo – conclude Cocco” che un’operazione di questo genere rivitalizzerebbe le filiere del turismo e della ristorazione sotto il profilo della professionalità”.

[caption id="attachment_139747" align="alignleft" width="300"]



KAORI ITO, CARPIGIANI[/caption]

SCUOLA DI GELATERIA ARTIGIANALE

Applicare l’assaggio scientifico al gelato artigianale. È il contenuto dei nuovi corsi lanciati da Carpigiani Gelato University, centro di formazione dell’operatore specializzato nella produzione dispositivi per la creazione del gelato all’italiana, o mantecato. “Il legame con la Conferenza delle Accademie ha come finalità quella di creare un percorso di assaggio sensoriale del gelato”, ha spiegato Kaori Ito, Director della Gelato University. Tanto che nel 2017, in co-progettazione con il Centro Studi Assaggiatori, presso il produttore bolognese sono stati creati due corsi della durata di una giornata ciascuno. “Il primo – continua Kaori Ito – è dedicato al gelato artigianale in generale. Il secondo concerne il gelato al cioccolato artigianale monorigine e il suo abbinamento a diverse altre pietanze”. In entrambi i casi la docenza si è svolta affiancando un esperto gelataio artigianale e un assaggiatore sensoriale.

Nella foto in apertura alcuni rappresentanti delle nove accademie che hanno aderito alla Conferenza Delle Accademie il 28 novembre: Alma, Bazzara Academy, Cremonini Academy, Gelato University Carpigiani, Iiac, Illy Università del Caffè, Lavazza Training Center, Mumac. Il Comitato Scientifico è composto da docenti universitari: Luigi Bonizzi, Ordinario Università di Milano; Giovanni Cordini,

Ordinario Università di Pavia; Laura Formichella, Ricercatore Università Tor Vergata; Massimo Marino, Direttore Cefap Friuli-Venezia Giulia, Elio Franzini, Ordinario Università di Milano; Diego Begalli, Ordinario Università di Verona