"Taste", alla Domus di Bergamo il ristorante è didattico

02-taste-44bf6a16

L’Istituto alberghiero bergamasco iSchool varca i confini delle sue classi di via Ghislandi 57 e approda negli spazi della **Domus Bergamo** di piazza Dante con una missione speciale: «**Taste, a School Restaurant Experience**», il **ristorante didattico** gestito, dal 6 aprile per un anno, direttamente dagli studenti iSchool. A confrontarsi con il nuovo progetto sono gli alunni delle classi II^ - III^ - IV^ dell’Istituto Professionale Alberghiero che si alterneranno elaborando piatti della tradizione, preparati rigorosamente con ingredienti del territorio, con il chiaro scopo di concorrere al riconoscimento della Lombardia Orientale come Regione Europea della Gastronomia 2017.

I ragazzi possono così **mettere alla prova le competenze** apprese nel corso di studi in iSchool e confrontarsi con una vera cucina e con veri commensali. Il tutto, contribuendo alla valorizzazione turistica locale in chiave enogastronomica. Il ristorante didattico, infatti, sarà un tassello fondamentale per sostenere le economie locali e promuovere su scala internazionale la cucina tradizionale, quella d'autore e la filiera della ristorazione lombarda, valori promossi dalla partnership composta da Regione Lombardia, insieme ai Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, alle Camere di Commercio di Bergamo e Cremona e dall'Università di Bergamo come coordinatore scientifico di progetto.

01 TASTE«Il ristorante didattico è un’esperienza unica per i nostri studenti: un’occasione di formazione a diretto contatto con il mondo del lavoro. Attraverso la simulazione d’impresa, accresceremo le loro competenze e li metteremo faccia a faccia con l’operatività di un vero ristorante. Non solo, **non saremo concorrenziali rispetto ai ristoratori del territorio**, ma con loro lavoreremo in tandem, promuovendo le eccellenze locali e distinguendoci per un servizio dal carattere esclusivamente didattico, con una qualificata formazione professionale, e per la temporaneità della nostra proposta», ha detto **Valentina Fibbi**, titolare con **Francesco Malcangi** di iSchool, in occasione del lunch organizzato in anteprima assoluta per la stampa.

Tutte attività che saranno coordinate dai docenti tecnico-pratici, mentre i ragazzi forniranno a ogni commensale una dettagliata illustrazione del menù, dei prodotti che lo compongono e delle tecniche di preparazione dei piatti che saranno degustati, sempre stagionali e non concorrenziali a Slow Food, promossi presso Domus in collaborazione con Mercato della Terra di Slow food e valorizzando la cantina **ERG – Regione Gastronomica Europea**. In collaborazione con altri esercenti e commercianti della città, inoltre, verranno organizzate iniziative a tema, che prevedranno anche il coinvolgimento dei più piccoli.

Non solo: il ristorante didattico, attraverso Domus Bergamo OFF, consentirà agli studenti di conoscere e visitare i produttori con cui Domus crea una relazione preferenziale e nel periodo estivo potranno implementare l'esperienza attraverso **l'Alternanza Scuola Lavoro**. Progetto che concorrerà alla formazione professionale dei giovani che dall'impegno in Domus trarranno importanti feedback: alla clientela, infatti, in un punto all'interno dell'esercizio, sarà chiesto di esprimere il proprio giudizio corredato da eventuali suggerimenti.

«Da sempre siamo convinti che la formazione lavorativa sia un privilegio e un'opportunità di apprendimento per i nostri studenti. Così, oltre a metterli in condizioni operative ottimali, li avviciniamo a un contesto in cui preparazione, risultati, tempo e attività caratterizzano sinergicamente la buona riuscita del servizio. Per questo abbiamo deciso di presentare loro questa sfida: in Domus, potranno mettere a frutto le competenze maturate nell'ambito di eventi istituzionali e di piazza, quali ad esempio **I Maestri del Paesaggio o la Settimana dell'Energia o gli eventi al Museo delle Scienze Naturali Caffi** stimolando ancora di più la loro fantasia e la loro professionalità. Siamo convinti che questa sarà per loro una grande occasione di crescita e che così facendo potremo contribuire sempre più alla creazione di un centro cittadino vivo, fucina di eccellenze e di creatività», ha concluso Fibbi.

Taste conta **35 coperti per il servizio in sala** ed è aperto per tutto il periodo estivo, dal martedì al sabato, accessibile su prenotazione attraverso il sito dedicato, sull'app dove saranno sempre consultabili aggiornamenti di menù, preparazioni e disponibilità, o direttamente presso Taste. Non solo, in loco sarà attiva una promozione temporary di prodotti degli esercenti locali, preparati con la collaborazione di stagisti iSchool. La durata della convenzione è prevista fino a dicembre 2016.