

Il chilometro zero per gli Chef di domani

Coldiretti Ravenna, Campagna Amica e Istituto Alberghiero di Cervia danno vita alla prima filiera corta certificata dai campi ai laboratori di cucina nei quali si formano i cuochi del futuro



22 Settembre 2021 Una innovativa sinergia operativa tra il mondo agricolo e quello della formazione professionale in ambito enogastronomico e ricettivo. È quella messa in atto da Coldiretti Ravenna, Campagna Amica e Istituto professionale statale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera 'Tonino Guerra' di Cervia con l'accordo 'Alimentazione, salute e ambiente – Il chilometro zero e gli chef del domani' concretizzatosi nell'attivazione della prima filiera corta certificata, dal campo ai banchi e laboratori di cucina dell'Istituto Alberghiero.

Dopo un anno di concreta sperimentazione (in gran parte obbligata per via dell'emergenza sanitaria Covid che ha fortemente limitato la didattica in presenza), con l'avvio del nuovo anno scolastico il protocollo operativo entra completamente a regime assicurando alle cucine dell'Istituto scolastico, nelle quali si formano oltre 700 studenti, l'approvvigionamento continuo di un panel di prodotti agricoli, tutti di qualità e ad origine garantita.

L'accordo, di fatto un unicum nel suo genere a livello regionale, è stato presentato ufficialmente questa mattina presso la sede della Scuola Alberghiera alla presenza dell'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna Alessio Mammi, dell'assessore regionale al Turismo Andrea Corsini (collegato via web), del presidente di Coldiretti Ravenna Nicola Dalmonte, del presidente di RERIA-Rete Emilia-Romagna Istituti Alberghieri Massimiliano Urbinati e della Dirigente del 'Tonino Guerra', Scilla Reali.

“Il protocollo, grazie all'implementazione di una piattaforma logistica costituita da imprese agricole del Ravennate associate a Coldiretti e accreditate a Campagna Amica, la più grande rete mondiale di vendita diretta, ma anche alla lungimirante scelta compiuta dalla scuola cervese che ha deciso di sganciarsi dalla logica dei bandi d'acquisto 'al prezzo più basso' privilegiando qualità e territorialità – ha spiegato Dalmonte – ha reso possibile l'attivazione di una filiera certificata per la fornitura di ortofrutta, farine, latticini, carne, salumi, olio extravergine, vini autoctoni che parte dai

campi della nostra provincia e termina nelle aule dell'Istituto innescando di fatto un rapporto virtuoso tra territorio, agricoltura e istituzione scolastica, rapporto che consente di valorizzare le produzioni locali, con ricadute positive non solo per il sistema agricolo ma anche per quello turistico e per l'ambiente”.

“Grazie a questo accordo che insieme a Coldiretti abbiamo fortemente voluto – è il commento della Reali – gli studenti, i futuri chef di domani che una volta entrati nel mondo del lavoro diverranno poi 'ambasciatori del territorio' attraverso il cibo, possono acquisire consapevolezza in merito all'utilizzo di prodotti locali e di stagione, nonché conoscerne i valori che essi racchiudono e tramandano: salute, genuinità, sostenibilità ambientale, valori cui si ispira l'intera attività didattica e formativa del nostro Istituto”.

Della necessaria connessione tra sistema turistico-ricettivo, territorio, formazione, agricoltura e agroalimentare di qualità ha parlato l'assessore Corsini richiamando in particolare gli attori del comparto turistico “a fare la propria parte in un'ottica integrata di sistema”.

“Azioni concrete come questo accordo che spero possa essere attivato anche in altre scuole alberghiere della nostra regione – ha concluso Mammi – rientrano a pieno nelle buone prassi da seguire per ridare il giusto valore al cibo lungo l'intera filiera, cibo che oggi non è più solo materia prima o prodotto, bensì un vettore culturale e sociale chiave per la promozione e la crescita economico-turistica dell'intera Emilia-Romagna”. 

© copyright la Cronaca di Ravenna