

## Expo, la scuola al centro della seconda giornata di protagonismo dell'Emilia-Romagna

*Un'intera giornata dedicata alla scuola, con un workshop sul modello della formazione che ha contribuito a fare dell'Emilia-Romagna una food valley famosa nel mondo. Le eccellenze educative nel settore agroalimentare, enogastronomico e turistico. In Piazzetta animazioni e laboratori del gusto condotti da 180 allievi di 20 istituti tecnici e professionali. L'incontro con 200 studenti e la musica fatta dai giovani. Bianchi: "Qui ad Expo abbiamo presentato la nostra esperienza e abbiamo voluto confrontarci con i più rilevanti esempi internazionali, perché crediamo che la crescita sia nel confronto e nello scambio"*

Bologna – Un sistema formativo di eccellenza, capace di competere con le più rilevanti case-history internazionali e che ha contribuito ad identificare l'Emilia-Romagna nel mondo come una inimitabile 'food valley'. Nella settimana di protagonismo della Regione Emilia-Romagna ad Expo, la seconda giornata è dedicata alla scuola, con un workshop nell'auditorium di Palazzo Italia sul modello emiliano di filiera formativa integrata in ambito enogastronomico e agroalimentare, e con le dimostrazioni pratiche in Piazzetta di 180 allievi di 20 istituti tecnici e professionali che hanno si sono alternati tutto il giorno presentando i progetti didattici più innovativi. "In Emilia-Romagna abbiamo sviluppato un sistema formativo integrato, che unisce scuole agrarie, scuole alberghiere e di ristorazione e scuole turistiche – ha spiegato l'assessore regionale alla Scuola e Formazione **Patrizio Bianchi** – Le nostre scuole fanno formazione ad altissimo livello, attività di ricerca sui prodotti e le materie prime, stanno riscoprendo frutti e grani antichi in uno straordinario recupero di biodiversità e di tradizione, che diventa allo stesso tempo capacità di fare innovazione, con gli chef più importanti della regione che diventano tutor dei ragazzi in queste scuole. Qui ad Expo abbiamo presentato la nostra esperienza e abbiamo voluto confrontarci con i più rilevanti esempi internazionali, perché crediamo che la crescita sia nel confronto e nello scambio". Coordinati dal giornalista **Giuseppe De Biasi**, hanno preso parte al workshop relatori di caratura internazionale come **Annie Féolde**, prima donna in Italia a fregiarsi delle 3 Stelle Michelin e titolare dell'Enoteca Pinchiorri a Firenze, e **Paul Bortolotta**, imprenditore di successo e per ben due volte miglior chef statunitense secondo il prestigioso James Beard Foundation Award, dopo il precoce apprendistato al bistellato ristorante San Domenico di Imola. Ma anche personaggi come **Igles Corelli**, geniale innovatore e riconosciuto maestro di tanti giovani leoni della cucina italiana oltre che presidente dell'Unione italiana ristoratori, e **Massimo Spigaroli**, re del culatello e della gastronomia italiana all'Antica Corte Pallavicina nonché presidente dell'Associazione "Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi", partner strategico della Regione Emilia-Romagna nel costante aggiornamento formativo degli addetti del settore enogastronomico.

Dal punto di vista della formazione hanno portato la propria esperienza **Michel Mouisel**, responsabile relazioni internazionali di una delle più famose scuole di cucina francese, la parigina Ferrandi; **Giuseppe Schipano**, rappresentante italiano di Eurhdip e direttore del più quotato ristorante didattico italiano "La scuola di Serra" a Serramazzoni, sull'Appennino modenese; **Andrea Grignaffini**, giornalista e gastronomo, membro del Comitato scientifico di Alma e titolare della cattedra di Metodologia di Degustazione critica presso l'Università di Parma; **Mirco Dondi**, vicepresidente di Coop Estense e referente del progetto "Tipici di gusto", esperimento di valorizzazione delle tipicità gastronomiche ed agroalimentari che ha visto come protagonisti attivi gli studenti delle scuole superiori di diverse regioni italiane tra cui l'Emilia-Romagna; **Stefano Versari** direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale. Un focus è stato inoltre affidato ad **Andrea Segrè**, già direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e ideatore del

progetto

Fico

(Fabbrica

Italiana

Contadina).

Le

scuole

protagoniste

Come veri chef professionisti, benché in erba, della cucine davanti a migliaia di visitatori di Expo hanno esibito la propria abilità culinaria. Mentre gli studenti di agraria hanno dato dimostrazioni pratiche e presentato i loro progetti didattici più innovativi. Protagonisti della giornata in Piazzetta sono stati soprattutto gli studenti, **180 allievi di 20 Istituti superiori tecnici e professionali** a indirizzo agrario ed enogastronomico, che si sono alternati tutto il giorno coinvolgendo il pubblico in animazioni e laboratori alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Emilia-Romagna. I visitatori hanno visto, ad esempio, come si fa la sfoglia, hanno potuto assistere alla macinazione della farina con un vecchio mulino e alla preparazione e degustazione di piatti tipici. Hanno inoltre incantato il pubblico di Expo il **gruppo Rulli Frulli** (formatosi su iniziativa dell'Associazione Scuole di musica dell'Emilia-Romagna) tenendo due performance sotto l'Albero della Vita e a grande richiesta anche un bis. Questi musicisti "da percussione" - **50 bambini e ragazzi** tra i 6 e i 30 anni, tutti della zona di Mirandola (in provincia di Modena), una delle aree più colpite dal terremoto del 2012 - non **suonano** i classici strumenti musicali ma **oggetti da cucina e di recupero** come pentole, piatti, padelle, tubi di ferro e piastrelle.