

Formazione d'eccellenza ai Castelli Romani per una Ristorazione Green, Etica e Inclusiva

Cena/Conferenza Stampa – Venerdì 28 Febbraio a Grottaferrata per presentare tra “sapori e parole” la nuova collaborazione ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere con CASA BRUNORI – Chef Bruno Brunori con il Patrocinio di CONF.E.P.I. TURISMO – Confederazione Europea Professioniste Imprese ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere, una delle più prestigiose realtà formative nel settore turistico, alberghiero e ristorativo, da 31 anni Prima Scuola-Albergo d'Italia, annuncia l'apertura di una nuova sede territoriale ai Castelli Romani grazie alla collaborazione con lo storico Ristorante “Casa Brunori” di Grottaferrata guidato dal pluripremiato Chef Bruno Brunori. Nel corso della originale Cena/Conferenza Stampa prevista per Venerdì 28 Febbraio alle ore 19,30 presso il Ristorante “Casa Brunori”, Cristina Ciferri, Presidente di ANPA, illustrerà gli obiettivi della collaborazione che attraverso la sinergia e l'unione dei reciproci know how esperienziali e professionali, mirerà in particolare ad amplificare l'offerta formativa nel territorio dei Castelli Romani e dell'intera area geografica a sud-est della città di Roma intorno ai Colli Albani, per potenziare le competenze professionali nel settore della Ristorazione e del Food & Beverage e favorire opportunità occupazionali e di carriera a giovani e adulti, italiani e stranieri, neofiti e operatori già affermati.

La partnership non solo mirerà alla formazione di professionisti qualificati, ma punterà anche alla valorizzazione della Cultura del Gusto e del Made in Italy, come alla salvaguardia e tutela del patrimonio enogastronomico del territorio dei Castelli Romani, nell'ottica dei valori della Corporate Social Responsibility (CSR), aprendo pertanto ai temi dello Sviluppo Sostenibile per le imprese turistiche e ristorative locali nell'obiettivo di contribuire al benessere della società, dell'impresa, del personale, dei

clienti e dell'ambiente e creare un senso di comunità attraverso il cibo.

Si tenderà in questo modo a presentare ai Castelli Romani un'offerta formativa dedicata al comparto Food & Beverage che possa garantire non solo l'acquisizione di competenze professionali ma soprattutto il recupero delle radici e della memoria storica della

ristorazione locale, facendo riscoprire agli allievi la cucina dei nonni e del territorio, nella prospettiva di preservare le tradizioni che definiscono la nostra cultura e promuovere e stimolare la nascita e lo sviluppo di imprese ristorative di piccole dimensioni,

focalizzate su sapori autentici senza eccessive trasformazioni o “inquinamento dei sapori”, da vivere come luoghi di incontro, degustazione e festeggiamenti con al centro dell'offerta culinaria le ricette della tradizione. Ed è proprio per l'orientamento ai temi della sostenibilità e al rilancio della formazione professionale per favorire l'occupazione nel settore Food & Beverage del territorio e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale locale, che il progetto ha ottenuto il Patrocinio della Federazione CONF.E.P.I. TURISMO E CULTURA – (Confederazione Europea Professionisti e Imprese), la Confederazione di Associazioni datoriali raggruppate in Federazioni operanti nell'ambito delle Professioni (con o senza rappresentanza di Ordini Professionali) del terziario, dei servizi, delle PMI industriali, commerciali, artigiane, agricole, del lavoro professionale, delle libere professioni culturali e del lavoro autonomo in generale. Da qui anche l'idea del progetto “ANPA ART” voluto dal Presidente delle

Federazioni Turismo e Cultura CONF.E.P.I. Stefano Gatto, che intenderà promuovere in collaborazione con l'Accademia ANPA, una serie di eventi artistici e culturali itineranti all'interno di location alberghiere e ristorative su territorio italiano e anche estero, per celebrare in una sorta di “Elogio dell'Ospitalità” l'incontro tra Arte, Cultura, Cibo e Accoglienza Turistica, creando esperienze sensoriali uniche dove i singoli elementi si contaminano e arricchiscono reciprocamente, trasformando ogni momento in un'opera d'arte vivente. Alla guida dei corsi insieme alla Presidente dell'ANPA Cristina Ciferri, ci sarà il mitico Chef Bruno Brunori, marchigiano, figlio d'arte, oggi Patron del Ristorante “Casa Brunori” aperto dai genitori nel 1978 proprio a Grottaferrata, Chef Federale e coordinatore di varie Associazioni Professionali di Categoria di settore, consulente e formatore, da oltre 40 anni sul campo come interprete della Cucina Italiana e Ambasciatore del Made in Italy nel mondo,

nonchè da parecchi anni Chef di Miss Italia e

