

Borse di studio per futuri Chef

Gina Di Meo (February 03, 2008)



L'Italian Culinary Academy ha festeggiato il suo primo anno di attività premiando sei studenti che si sono distinti con una borsa di studio offerta dall'Italian Trade Commission-Ice che li porterà in Italia per 29 settimane.

Angelisa Almanzar da New York, NY, Nichole R. Bowen da North East, MD, Joseph Faiola da Enola, PA, Jonathan Miller da Mill Creek, WA, Patrick Miranda da Denver, CO, Paul Williams da Durham, NC si preparano a ricevere una full immersion di autenticità culinaria e anche un'esperienza di vita tutta italiana che comprende, tra le altre cose, l'insegnamento della lingua e alla fine uno stage nei più prestigiosi ristoranti della nostra penisola.

I sei studenti sono stati premiati dal direttore dell'Ice Aniello Musella con una cerimonia all'Italian Culinary Academy dove i fortunati ospiti hanno avuto modo di assaggiare alcune prelibatezze preparate "live" tra un discorso e l'altro.

A consegnare le borse di studio quindi il direttore dell'Ice, che nell'Italian Culinary Academy ha trovato un valido partner per portare avanti la sua politica di difesa dell'italiano autentico. «Sono lieto di premiare questi sei studenti – ha detto durante il suo discorso Musella – che hanno dimostrato una particolare dedizione alla cucina italiana. Voglio anche esprimere la mia gratitudine a Dorothy Hamilton, fondatrice e Ceo della scuola, il direttore, Christopher Papagni ed il dean Cesare Casella verso i quali mi sento in debito per la fiducia da loro dimostrata nel credere in un programma dedicato esclusivamente all'Italian Culinary Studies».

Musella si è soffermato anche sui problemi a cui vanno incontro soprattutto le aziende medio-piccole che operano nel settore food perché risentono della presenza sul mercato americano di prodotti locali spacciati per autentici italiani. «Ecco perché – continua Musella – da anni stiamo lavorando per portare avanti una campagna di educazione con lo scopo di sottolineare la differenza tra il vero italiano e tutto ciò che invece viene prodotto negli Stati Uniti. È anche un modo per difendere i consumatori da truffe. Inoltre, visto che per molti americani, i ristoranti sono il posto dove provano per la prima volta il cibo italiano, è nostro interesse preoccuparci che ciò che gli viene offerto sia autentico, per questo crediamo che educare gli chef ed il personale che opera in questo settore in modo adeguato è fondamentale. L'Italian Culinary Academy va proprio in questa direzione».

«Non ci poteva essere un inizio migliore di questo per il nostro secondo anno di attività. Credo che il soggiorno in Italia, ad Alma, vicino Parma, alla Scuola Internazionale di Cucina, per questi studenti sarà davvero emozionante e oltre alla cucina impareranno anche la lingua. Andranno in una delle regioni più ricche a livello gastronomico».

Infine la parola allo chef-dean Cesare Casella. «Voglio ringraziare l'Ice per la fiducia che hanno posto in noi. Vogliamo offrire agli studenti un'istruzione adeguata alla cucina italiana ed andando in Italia impareranno le peculiarità della nostra cucina. Speriamo anche che questo progetto di collaborazione sia solo l'inizio e siamo orgogliosi che l'Ice abbia creduto in noi come sistema di educazione alla cucina. Abbiamo anche avvicinato uno degli studenti che a breve andrà in Italia, Joseph (detto Joey) Faiola, tra l'altro di origini italiane, 19 anni e gli abbiamo chiesto cosa significa per lui questa esperienza. «Ho iniziato ad avere la passione per la cucina sin da quando avevo sette anni – ha detto – con mia madre e da questa scuola mi aspetto di avere la giusta conoscenza dei prodotti italiani. Il mio sogno è quello di aprire un ristorante e io sarò lo chef».

Prima di salutarci Musella ha scambiato con noi ancora qualche battuta e ci ha detto che: «L'obiettivo dell'Ice, lo ribadisco, è quello di far conoscere l'autentico italiano e lo facciamo attraverso fiere, degustazioni, ed in questo caso questi giovani saranno gli ambasciatori dei nostri prodotti. Non è detto che la cucina italiana debba essere fatta solo da italiani, è fondamentale anche che nel farla si usino i prodotti italiani. Ora come ora è importante espanderci verso la ristorazione internazionale, che usa anche prodotti italiani, in questo modo per noi ci saranno due vantaggi, uno che il gusto italiano andrà in ristoranti che non sono italiani, due acquistando prodotti italiani ne beneficeranno le aziende in Italia che esportano questi prodotti».



(Pubblicato su Oggi7 del 3 febbraio 2008)

Source URL: <http://108.61.128.93/magazine/article/borse-di-studio-futuri-chef>

Links

[1] <http://108.61.128.93/files/1322-11202191055jpeg>