

La curiosità

«Albergo diffuso», aspiranti chef alla prova

Oggi si conclude il corso di cucina promosso all'«Albergo diffuso» di Campolattaro, un laboratorio di formazione destinato allo staff della struttura, per personale di sala e cucina. L'iniziativa è nata nell'ambito del progetto «Welcome e Welfare» della rete di economia civile «Sale della Terra», sostenuto da «Fondazione con il Sud». Dopo il percorso con gli chef Annamaria Mastrantuono e Luigi Trigilli, professionisti con vasta esperienza nel settore, oggi la prova finale e la consegna degli



attestati con una cerimonia presieduta dagli chef della «Nazionale italiana cuochi», Angelo Solla e Antonio Santangelo. Il laboratorio per 8 settimane ha spaziato dall'allestimento della

sala all'accoglienza nelle strutture ricettive, dalla cucina alle norme igieniche e di conservazione degli alimenti. Unire il concetto del «Welfare», come ricerca della qualità di vita, a quello di «Welcome», ovvero accoglienza verso le fragilità: questo è l'obiettivo dell'Albergo diffuso di Campolattaro, che è riuscito a connettere una procedura innovativa di inserimento lavorativo di persone con disabilità nei percorsi di turismo esperienziale.

Annalisa Ucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

