

Solidarietà per Amatrice, sette cuochi per far rinascere la scuola alberghiera



"L'ama-trice 2. e a capo" di Antonello Colonna

Roma: amatriciana mon amour, nell'interpretazione dall'antipasto al dessert di 7 protagonisti dell'alta cucina italiana in una cena a favore dell'istituto del paese distrutto dal sisma. [Seguici anche su Facebook](#)



A un anno dal terremoto che ha scosso il centro Italia, **sette maestri della cucina italiana**, attraverso una personale rivisitazione della famosa Amatriciana, dedicheranno il loro lavoro a dare un contributo concreto: **aiutare materialmente l'istituto alberghiero** di Amatrice, paese devastato dal sisma.

Le scuole dove si formano cuochi, camerieri e maître di domani sono sempre più al centro dell'attenzione da parte di chi opera nella ristorazione. Così mentre a **Cornaredo (Mi)** viene inaugurata l'era "**Oldani**" dell'**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia** e l'Ospitalità Alberghiera, dove lo chef del D'O e i suoi collaboratori agiranno con una funzione di "mentore" per portare agli studenti della nuova scuola "Olmo" l'esperienza del mondo del lavoro con la finalità di ridare valore all'artigianalità della cucina italiana, e mentre in diverse regioni continua la partnership tra l'associazione *Jeunes Restaurateurs d'Italia* che offre stage agli studenti in locali di prestigio, **a Roma una squadra di sette chef**, in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, **preparerà le portate di una speciale cena aperta al pubblico** (in programma per lunedì 2 ottobre alle ore 20) nelle sale dell'Antonello Colonna Open.

IL PRODOTTO



Ma la birra ha un terroir come il vino? 10 bottiglie per un legame da scoprire

Il terreno non influisce sul luppolo come sull'uva, certo. Ma molte aziende si dedicano sempre più a creazioni uniche basate su tipicità regionali

di [Luca D'Ubaldo](#)

Condividi

IL RACCONTO





Lo chef Antonello Colonna

 Condividi

"7 Chef per Amatrice" è l'iniziativa dedicata alla **raccolta fondi per il progetto formativo** con l'Istituto Alberghiero di Amatrice gravemente danneggiato dal terremoto: grazie alla collaborazione degli associati saranno creati **moduli d'eccellenza dedicati agli studenti del quarto anno di specializzazione**. Questa attività è di altissima rilevanza non solo per i motivi di evidente necessità e solidarietà, ma anche per la realizzazione fattiva degli obiettivi formativi per i quali gli Ambasciatori del Gusto si sono uniti in associazione, soprattutto in forza alla nuova **proposta di candidatura dell'amatriciana a patrimonio Unesco** come specialità tradizionale garantita.

Gli chef ambasciatori dell'iniziativa esprimeranno la loro creatività a partire dal

La macchina del tempo al bar: dal Sidecar al Pink Lady, ecco i cocktail degli anni Venti

Nel decennio del proibizionismo, insieme agli speakeasy, sono nati molti drink che hanno fatto storia

di [Valerio Berruti](#)

 Condividi

IL DIBATTITO



Mercato locale o fornitori globali? Il dilemma che divide il mondo della ristorazione

Lo chef deve fare la spesa? "Una pippa mentale". "No, un obbligo morale". I pareri, opposti, del giornalista e scrittore Allan Bay e del cuoco campano Peppe Guida

di [Manuela Zennaro](#)

 Condividi

padrone di casa **Antonello Colonna**, che proporrà la sua “**Ama-trice 2. a capo**”, sino ad **Enrico Bartolini**, che delizierà gli ospiti con i suoi “**Gnocchi di amatriciana** con tenerezza di vitello e salsa tradizionale”.

E poi ci saranno i **Fratelli Salvo, Francesco e Salvatore**, che interpreteranno il piatto sconvolgendo le coordinate geografiche con “**Il Vesuvio incontra Amatrice**”, la siciliana **Martina Caruso** che sostituirà la pasta con un **Cous Cous all’Amatriciana** e **Pietro Leemann** che, **ispirandosi al filosofo Cartesio**, presenterà l’**amatriciana vegetariana** “Penso, quindi sono”.

Per concludere in dolcezza, **Paolo Brunelli** porterà sulla sua isola gastronomica “**Sibillino**”, un gelato tradizionale italiano arricchito con la mandorla del Val di Noto contaminata da prodotti delle zone terremotate.



L'amatriciana vegana di Pietro Leemann

 Condividi

MANGIA E BEVI

GIANNI E PAOLA MURA



Al Palaghiaccio di Milano la libertà di scelta è un tema molto caldo

IL VENERDÌ: TRE ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO

ENZO VIZZARI



Fiumicino: Gianfranco Pascucci autodidatta in piena maturità

IL MESTIERE DELLA TAVOLA

LICIA GRANELLO



Il lavoro degli immigrati tiene vive le nostre campagne



LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

Il ricavato della cena (**per partecipare è richiesto un contributo minimo di 50 euro**, ma sono ben accette donazioni superiori) servirà a **dare il via al progetto di formazione che prevede la creazione di percorsi d'eccellenza** in cui i docenti che guideranno i ragazzi saranno proprio gli Ambasciatori del Gusto. I moduli tematici comprenderanno anche attività pratiche per sfruttare appieno il contributo e le testimonianze di esperti del settore.

“Sono davvero orgogliosa della risposta entusiasta dei nostri Ambasciatori a questo evento di solidarietà - spiega Cristina Bowerman, Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto - perché **il nostro lavoro ha un legame fortissimo con il territorio**, per questo abbiamo pensato che **il modo migliore per aiutare la popolazione di Amatrice dopo il sisma fosse ripartire da lì**, investendo sul futuro dei loro giovani. Lo scopo del progetto infatti, è valorizzare il territorio di Amatrice, zona di eccellenza gastronomica conosciuta a livello mondiale e l'Istituto professionale, attraverso un'attività di coordinamento tra addetti ai lavori, insegnanti e studenti.”



Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto
e Istituto Alberghiero di Amatrice:
insieme per fare Formazione

#ADGperilfuture

7 Chef per Amatrice

2 Ottobre 2017
ore 20,00

Serata di beneficenza
per raccogliere fondi da destinare
all'Istituto Alberghiero di Amatrice
per un progetto di formazione.

Offerta a partire da 50.00

ANTONELLOCOLONNAopen

Roma
Scalinata di via Milano 9/a

Evento aperto a tutti. Registrazione obbligatoria
all'indirizzo: Zottobre@ambasciatoridelgusto.it

STORIE DI GUSTO GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Tarte Tatin salata? Ottima con i pomodori
di [Tamara Giorgetti](#)



Pasta e ceci cremosa con tonno
di [Donatella Simeone](#)



Tiramisù al lampone
di [gabriellapavato](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a redazione.sapori@repubblica.it



Il contenuto dei moduli sarà centrato sulle **preparazioni di materie pregiate, cotture speciali, utilizzo di strumenti innovativi e gestione della cucina**. Ci sarà inoltre un corso dedicato all'accoglienza e al servizio in sala, con attenzione al ruolo del sommelier nella costruzione della cantina e nella proposta dei vini e un approfondimento sulle nuove figure professionali come quella del bartender.

Accanto a **docenti del calibro di Carlo Cracco, gli allievi avranno l'opportunità di percorrere l'intero processo di creazione di una cena**, dall'ideazione del menù alla realizzazione dei piatti, dalla scelta della presentazione e della mise en place, al servizio al tavolo, con veri Maestri del settore: i fratelli Serva, Marco Stabile e Renato Bosco.

I posti sono limitati ed è necessario prenotare inviando un'email all'indirizzo:
Zottobre@ambasciatoridelgusto.it.

Come comprare un biglietto?

1. Sul sito di Eventbrite: <http://bit.ly/2fkxkw>
2. Tramite bonifico bancario intestato a:
ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO
iban: IT47 H033 5901 6001 0000 0153 666
causale: NOME+COGNOME (di tutti i partecipanti) per "7 Chef per Amatrice"
3. Oppure sarà possibile acquistare il biglietto anche direttamente sul luogo dell'evento (solo in contanti), ma è suggerito l'acquisto in anticipo per facilitare l'ingresso.

Per ulteriori informazioni: ambasciatoridelgusto.com

(e.c.)

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#)

Divisione Stampa Nazionale — [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 — Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA