

Adnkronos Lavoro – 24/04/2018 16:25:00

Food: Jre Italia punta su talento, passione e formazione chef

Roma, 24 apr. (Labitalia) - Oltre 80 chef hanno celebrato a Roma i primi 25 anni di Jre Italia, l'associazione internazionale di giovani ristoratori, in una due giorni che ripercorrendo le origini ha puntato dritto al domani. Al giro di boa del quarto di secolo, l'associazione dei Jeunes Restaurateur d'Europe Italia ha voluto rievocare gli anni pionieristici della fondazione, rilanciando i progetti che segnano la strada per un futuro coraggioso ed entusiasta. Il XXV congresso, guidato dal presidente Luca Marchini, che ha voluto con sé il fondatore e primo presidente Walter Bianconi e i past president tra cui Moreno Cedroni, Marco Bistrelli e Andrea Sarri, ha offerto l'occasione di presentare i nuovi ingressi 2018. Entrano a far parte della famiglia Jre Italia Oliver Piras e Antonella Del Favero di Aga Ristorante (San Vito di Cadore); Fabiana Scarica di Villa Chiara Orto & Cucina (Vico Equense), Nikita Sergeev del ristorante L'Arcade (Porto San Giorgio) e Davide Maci di The Market Place (Como), interpreti di quel talento che Jre persegue, promuove e tutela. Ma per Jre Italia il talento è anche missione da coltivare: durante la riunione romana sono stati presentati i risultati del lavoro svolto con l'Istituto E. Maggia di Stresa per il quale, oltre all'attività didattica, Jre cura il programma Discovery Talent che prevede due borse di studio dedicate ai migliori allievi di sala e cucina. Un programma che ha consentito a ben 70 giovani di accedere ad esperienze di scuola lavoro presso tutor qualificati. Presentato anche 'Intrecci', un master supportato dall'Associazione Jre, che vedrà l'attribuzione di una borsa di studio al più brillante dei 15 selezionatissimi partecipanti, oltre al periodo di stage operativo in un locale Jre Italia. Immane lo spazio dedicato alla ricerca e alla solidarietà: il Congresso ha visto la presentazione in anteprima del libro di prossima pubblicazione 'Ricette di velluto', realizzato collaborazione con l'Associazione Salvatore Calabrese. E per celebrare il compleanno i Jeunes Restaurateur d'Europe Italia hanno presentato 'Venticinque', un progetto ideato per avvicinare i più giovani alla grande cucina di qualità. Nella sua operatività, in fase di messa a punto, il programma vedrà per 25 giorni almeno 25 ristoranti Jre riservare un tavolo per 2 o 4 ragazzi di meno di 25 anni che potranno così assaporare un menù degustazione composto da 3 piatti e 1 calice di vino a 25 euro. Un momento 'sportivo' è stato dedicato all'innovativa attività gastronomica svolta nella sede di uno stadio di calcio: durante il campionato 2017/18, infatti, nelle partite casalinghe della Fiorentina, 19 chef Jre hanno realizzato un piatto di richiamo dei sapori e delle tradizioni del territorio della squadra ospite, creando un nuovo modo di vedere l'ospitalità durante un incontro sportivo. "Abbiamo celebrato un compleanno importante - commenta il presidente Luca Marchini - rinnovando i valori che ci uniscono. Al primo posto nella missione dei Jre c'è la valorizzazione della materia prima: sia in termini di qualità che riguardo al tema della sostenibilità: la tracciabilità è un obiettivo primario". I lavori si sono conclusi con una cena di gala nel salone Ritz dell'hotel The St. Regis Rome, in cui dieci chef Jre Europa provenienti da diverse nazioni del continente hanno portato un messaggio goloso di internazionalità e coesione di tutti i paesi che aderiscono all'Associazione. Il menù è stato realizzato con la collaborazione e il supporto dello staff dell'albergo che ha firmato uno dei piatti, mentre al servizio ai tavoli hanno partecipato anche i ragazzi del programma Intrecci.