



Caorle, 10 gennaio 2024

COMUNICATO STAMPA

DOBPIO ACCORDO PER FARE CRESCERE LA FIERA CON UNIONE CUOCHI DEL VENETO E ACCADEMIA PIZZAIOLI

La formazione dei professionisti, la crescita dei ragazzi, la qualità delle proposte in Fiera. Sono gli obiettivi che stanno alla base del doppio accordo raggiunto per la prossima edizione della Fiera dell'Alto Adriatico, che si terrà dal 28 al 31 gennaio al PalaExpomar di Caorle e organizzata da Venezia Expomar Caorle, Associazione Jesolana Albergatori ed i comuni di Caorle e Jesolo. Parte attiva della storica kermesse fieristica, **la prima dell'anno in Italia riservata al comparto Ho.Re.Ca., saranno l'Unione Cuochi del Veneto (braccio operativo regionale della Federazione Italiana Cuochi) e l'Accademia Pizzaioli, la scuola di pizza più importante in Italia e all'estero.** Due realtà che si occuperanno, tra le altre cose, di importanti concorsi e momenti di formazione.

**«Lavoriamo per la crescita di questo importante settore»
Così il presidente di Unione Cuochi del Veneto, Stefano Pepe**

Presidente, perché è importante questa collaborazione con la fiera?

«È essenziale che ci sia una collaborazione diretta con tutte le realtà del territorio, fiere comprese, per fare rete, soprattutto per fare fronte ai problemi e alle esigenze del territorio stesso. Operiamo anche nelle scuole, per fare crescere il “vivaio” del futuro. La Fiera dell'Alto Adriatico è un connubio perfetto tra mondo del lavoro e quello delle scuole. I concorsi vanno in questa direzione».

Perché sono utili i concorsi in fiera?

«Aiutano a fare crescere la professionalità, creando quelle condizioni che i ragazzi troveranno, poi, nel mondo del lavoro. Nei concorsi, ad esempi, ci sono regole da seguire, anche le più semplici, come può essere la pulizia e l'ordine nel luogo in cui si opera; tutte cose che poi ritrovano. Certe volte i ragazzi escono da scuola un po' spaesati: i concorsi li aiutano a maturare. Senza contare che c'è chi, ha poi la possibilità di arrivare ai vertici internazionali attraverso proprio questi concorsi. Diciamo che aiutano a riattivare interesse verso la nostra categoria».

Ma come ricreare interesse verso questo lavoro?

«Attraverso attività di promozione, come possono essere quelle in fiera. Ma anche attraverso degli atti concreti a livello governativo. Come Federcuochi ci stiamo attivando anche a livello ministeriale (io stesso faccio parte del gruppo di lavoro alla Camera) per portare avanti proposte come modifiche sugli orari di lavoro, per dinamiche di vita più accettabili, come per gli altri lavori; questo attraverso incentivi fiscali per quegli imprenditori che assumono più personale per permettere di organizzare i doppi turni».

La scuola dovrebbe rinnovarsi o va bene così com'è?

«La scuola dovrebbe rinnovarsi continuamente; non si può pensare che ciò che ho appreso io 40 anni fa possa andare bene alle esigenze di oggi. Dobbiamo, ad esempio, ritornare ad avere più ore di pratica. Noi, comunque, siamo presenti nelle scuole per dare delle “pillole di saggezza” affinché ci sia una ripresa del settore».

Cosa ne pensa delle tante trasmissioni televisive dedicate alla cucina?

«Che hanno aiutato a fare emergere una figura come la nostra fino a prima relegata in secondo piano. Però, poi, hanno spettacolarizzato il lavoro e dato una immagine che non sempre è complessivamente realistica».

ACCADEMIA PIZZAIOLI

La scuola di pizza più importante in Italia e all'estero

Accademia Pizzaioli è la scuola professionale per aspiranti pizzaioli e per professionisti del settore più conosciuta e diffusa non solo in Italia ma anche all'estero.

Nasce dall'esperienza trentennale del fondatore della prima scuola di pizza al mondo, Enrico Famà, e conta ad oggi oltre 140 sedi operative tra Italia ed estero.

La presenza capillare sul territorio, il metodo didattico in linea con i più elevati standard qualitativi internazionali e la preparazione teorico-pratica dei suoi istruttori, garantiscono un ottimo livello di preparazione dei propri corsisti: entro un anno dalla fine del corso, oltre l'80% di questi ha trovato lavoro o ha avviato una propria attività!

Accademia Pizzaioli è la scuola che può vantare una doppia certificazione internazionale di qualità UNI EN ISO 9001:2015 e la ISO 29990:2018 quest'ultima specifica per la formazione professionale.

La professione di pizzaiolo non conosce crisi: ogni anno in Italia si conta che siano vacanti alcune migliaia di posti di lavoro, senza considerare che sono sempre più numerosi i nostri giovani che imparano la professione in Italia per poi andare a praticarla all'estero.

Accademia Pizzaioli collabora con enti di formazione accreditati, prestigiose scuole di cucina italiane e straniere con i produttori di attrezzature e food leader mondiali a conferma della serietà e della professionalità della scuola e dei suoi collaboratori.

Il sistema didattico è la sintesi di trent'anni di esperienza nella formazione professionale per pizzaioli, un metodo che viene rivisto e aggiornato ogni anno, in modo tale da garantire una formazione sempre al passo dei tempi.

In occasione della Fiera Nazionale dell'Alto Adriatico l'accademia sarà presente con due MasterClass: "La pizza Napoletana contemporanea" e "Pizza in Pala Scrocchiarella", presentati dall'istruttore Pasquale Chirico e Iuri Giacomel.

Fabrizio Cibir – 393 890822

Ufficio Stampa Fiera Alto Adriatico