

VareseNews

La cucina non è solo ricette: l'Istituto De Filippi apre il primo liceo della comunicazione enogastronomica

Pubblicato: Giovedì 9 Dicembre 2021



Cultura, arte, design, creatività, enogastronomia. Il brand italiano nel mondo non ha bisogno di presentazione. La sua storia, le tradizioni, il gusto ne hanno fatto un marchio di valore indiscusso. Ma **occorre saperlo raccontare**, presentarlo nelle sfumature che lo rendono così unico e inimitabile.

La **cucina è una delle ricchezze che il mondo intero ci ammira**: una varietà di piatti che affondano le radici spesso in un passato lontano.

Essere in grado di raccontare quella storia, che è poi il cuore della tradizione e l'essenza stessa della sua qualità, è l'**obiettivo** che si pone l'**istituto superiore De Filippi di Varese** che, **da settembre 2022, aprirà il primo liceo europeo della comunicazione, della cultura enogastronomia e dell'ambiente**.

«C'è oggi una **necessità crescente di figure capaci di creare piatti e**, nel contempo, saperne **raccontare la storia, il folklore, l'ambiente in cui è nata quella ricetta** – racconta il **preside** del De Filippi **Giovanni Baggio** – Oggi c'è una comunicazione abbondante che insegue mode, tendenze ma non sempre è in grado di andare alle origini. Invece la cucina italiana ha bisogno di essere raccontata, nel suo legame indissolubile con un territorio, con le tradizioni, la crescita economica ma anche il contesto culturale e anche artistico. Riteniamo che oggi i nostri ambasciatori della cucina debbano essere anche consapevoli della storia di un ortaggio, di un tipo di agricoltura, dell'ambiente in cui è nata una ricetta. Conoscenze che daranno le chiavi di lettura interpretativa di una cucina tradizionale, ma anche di innovazioni o contaminazioni. Una **narrazione che deve essere multimediale**: forma scritta, attraverso fotografie, video o post sui social. In lingua italiana ma anche straniera, a iniziare dal russo che sta diventando sempre di più una platea di riferimento».

Oltre a questa novità, però, l'Istituto De Filippi continuerà a garantire la sua offerta formativa tradizionale, che quest'anno si arricchirà di un **corso professionale triennale dedicato alla pasticceria** con un percorso in apprendistato dal secondo anno che porterà lo studente a maturare conoscenze e competenze direttamente sul campo.

Per la **formazione post diploma**, invece, l'istituto De Filippi propone un **percorso di alta formazione di 100 giorni per costruire figure capaci di inserirsi in ambienti lavorativi stellati**: «Abbiamo avviato questa offerta in collaborazione con professionisti del settore – spiega Baggio – con cui abbiamo condiviso la necessità di fornire una formazione specifica per gestire un ambiente professionale complesso, dove non ci sono solisti ma un gruppo di valore. Tra le materie specifiche troviamo tecniche di cucina, scelta di carni, scelta del biologico, poi la filiera ittica, oltre a un percorso motivazionale personale affidato a società CoCrea che accompagna alla consapevolezza personale. Un potenziamento di coaching che vada ad affiancare le competenze tecniche così da formare una figura professionale completa con capacità di relazione spiccata perché anche il cuoco, oggi, non vive più solo in cucina ma è chiamato a tessere relazioni».

A fianco di questo percorso di alta formazione costruito insieme a chef stellati, l'istituto alberghiero offre poi il **percorso IFTS** che dà la certificazione europea post diploma. Si tratta di **un anno di formazione dedicato alla valorizzazione del prodotto e della tradizione locale**, con attenzione in

particolare al prodotto biologico e sostenibile per prevenire lo spreco alimentare. Si contano 800 ore da svolgere in 24 settimane, di cui 500 ore di tirocinio in azienda.

Istituto De Filippi

Via L. Brambilla 15, Varese

Tel. 0332 286367

Il calendario degli open day

Sito internet | Facebook | Instagram | YouTube | LinkedIn

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it