TED, formazione al ristorante

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 24 Gennaio 2025 13:37



Un aspetto negativo ricorrente nella formazione è quello della mancanza di pratica per gli alunni, ne soffrono le scuole pubbliche e un po' anche le private, ma **TED** ha voluto risolvere alla radice la problematica, almeno nel campo della ristorazione, inserendo i propri studenti all'interno di un vero e proprio ristorante, due strutture aperte prima a **Misilmeri** (PA) e poi recentissimamente a **Palermo**, a cui seguirà anche **Carini**, (PA) in cui gli alunni della scuola, completamente gratuita, vengono inseriti a rotazione durante i 4 anni di corso.

Quindi, ottima iniziativa quella di **TED**, ma in realtà, come si mangia in questi ristoranti didattici aperti al pubblico ormai da diversi mesi? Siamo andati per voi a visitare l'ultimo ad essere stato aperto, situato all'interno di **Baglio Villa**, struttura esterna al **Centro Commerciale Forum Palermo**, ma ad esso appartenente, in cui **TED** ha realizzato un ristorante completo di pizzeria ed in cui abbiamo incontrato docenti ed alunni, del 2°, 3° e 4° anno, sia in sala che in cucina.

La struttura è nuovissima, con gli ambienti arredati con sobrietà e in modo classico, ottima l'illuminazione sia in sala che in cucina, inoltre **TED** non si è risparmiata nella scelta delle attrezzature come nello staff, infatti abbiamo trovato dei docenti di elevato livello, tra cui qualcuno che è stato protagonista della storia della ristorazione palermitana. Il menu è ben dimensionato, con 5 o 6 scelte per ogni portata, ampiamente sufficienti le pizze a cui è doveroso dedicare uno spazio a parte, come vedremo più avanti. Disponibilità, tra poche settimane, di una carta vini e birre, anche artigianali.

Durante la nostra visita, abbiamo dunque incontrato dei docenti come il maitre **Gabriele di Cara**, direttore di sala, e da **Fabrizio Di Cara**, fratelli e figli di quel **Salvatore** che prima da solo e poi insieme a loro, ha condotto il **Ristorante Ai Mandarini** di Palermo, purtroppo recentemente chiuso dopo quasi 50 anni di attività. Lo staff è stato completato dai preparatissimi **Davide Pedullà**, chef che ha girato non poco per le cucine di mezzo mondo, e di **Alex Sampino**, docente di panificazione e pizzaiolo di cui in passato abbiamo apprezzato tanti lievitati, rosticceria compresa.

Dopo queste premesse però, la domanda arriva perentoria, cosa e come si mangia? Per metterci in grado di rispondere a questa domanda, **Fabrizio Di Cara** ci ha affidati ai tre alunni di turno, **Martina Minardo**, **Samuele Adelfio** e **Gabriele Baiamonte**, iniziando con una leggerissima pizza che ci ha fatto da antipasto.

Tutto il resto lo troverete nel video qui di seguito allegato, con gli studenti che diventano protagonisti dei loro stessi piatti e tante degustazioni, pizza compresa.

{youtube}TWHDLPTwuMI{/youtube}

Ovviamente di docenti e alunni ce ne sono molti altri, questa nostra esperienza ha voluto rappresentare una testimonianza di quello che abbiamo riscontrato noi, ma i due ristoranti sono molto di più come offerta, ad esempio al Forum si segue il concept del sempre aperto, dalle 8 alle 23, offrendo quindi la prima colazione e in serata anche qualche cocktail con l'unica sosta della Domenica, giorno in cui la struttura è completamente chiusa, rispettando così i classici orari scolastici.

Riepilogando, **TED** ha saputo costruire un'interessante didattica costruita di struttura, attrezzature, docenti, e in

questo caso anche di studenti poi, se andiamo a considerare le loro motivazioni, coloro che abbiamo incontrato e intervistato, nella maggioranza dei casi, hanno scientemente scelto **TED Formazione** proprio grazie alle sue caratteristiche, attraverso i social o il passaparola.

Concludendo, qualcuno si chiederà, ma alla fine, quanto si paga? Qui c'è un'altra grandissima sorpresa, una sorpresa che fa riflettere sui prezzi della ristorazione, infatti il costo dei piatti è circa dimezzato rispetto a ciò che si può trovare sul mercato per questa tipologia di offerta che ricade nel gourmet. Un attimo però, non gridiamo allo scandalo per i prezzi della ristorazione convenzionale, perché dobbiamo sempre considerare che L'**Accademia del gusto** di **TED** è una struttura didattica senza fini di lucro e con una tassazione assolutamente diversa da un'impresa commerciale. Meditate gente, meditate.

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO