La nuova cucina di Euroform Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 23 Maggio 2019 12:49



La cucina citata nel titolo non è quella di un ristorante, bensì è intesa come laboratorio in cui svolgere le lezioni di **Euroform Palermo**, ente attivo nella formazione, ovviamente non solo nel campo gastronomico anche se solo di questo oggi mi occuperò. Lo scorso **20 Maggio 2019** ho infatti avuto il piacere di partecipare all'inaugurazione dei nuovi locali di **Via Pindemonte**, realizzati in seguito all'inagibilità della precedente sede, migliorando così notevolmente sia il livello di accoglienza che le attrezzature a disposizione degli alunni.

Alla presenza di **Salvatore Licata**, Presidente di Euroform, di **Roberto Lagalla**, Assessore alla Formazione Sicilia, **Maria Rita Muratore**, responsabile Euroform Palermo e provincia e di **Paolo Candurra**, responsabile dell'area agroalimentare, si è pertanto eseguito il taglio del nastro. Il nuovo laboratorio è stato realizzato adottando criteri, soluzioni e attrezzature difficilmente riscontrabili in un ente di formazione, per quanto accreditato esso possa essere, già la sola disposizione delle postazioni di lavoro ricorda più Masterchef, o meglio un costoso corso di cucina a pagamento piuttosto che una scuola ad accesso gratuito! **Euroform** ha evidentemente scelto di investire sui giovani e non solo con il laboratorio, ma anche con i docenti, come vedremo più avanti alcuni di loro sono stati invitati ad eseguire dei cooking show, inoltre contestualmente all'inaugurazione **Licata** e **Mario Puccio,** Vice Presidente dell'**A.P.C.P.PA.**, hanno firmato un protocollo di intesa in cui l'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo** si impegna a favorire il trasferimento di professionalità dai suoi membri verso gli alunni dell'ente.



L'evento è poi continuato con **Federica Terrana**, giornalista che ha intervistato alcuni docenti, grandi professionisti della ristorazione, in ordine alfabetico hanno risposto all'appello: **Fabio Armanno**, chef membro del **Culinary Team Palermo**, **Giuseppe D'Angelo**, Presidente dell'Associazione **Scuola Maestri Pizzaioli Professional**, **Mauro Lo Faso**, Pastry Chef della **Pasticceria Delizia** di **Bolognetta** (PA) e **Carmelo Trentacosti**, chef dell'**Hotel Villa Igiea** di **Palermo**. Ognuno di loro ha presentato un piatto, una pizza gourmet nel caso di **D'Angelo**, la cui preparazione è stata possibile grazie alla collaborazione degli alunni.

Euroform non è nuova a queste occasioni di contatto tra i propri studenti e la società civile costituita da associazioni e professionisti, anche in questo modo si creano eventi con valenza formativa che forniscono ai giovani esempi e modelli virtuosi da seguire.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO