



Roma Regina Viarum, un patto tra ristorazione e mondo della formazione

Descrizione

L'ARCS (Associazione Ristoranti Centro Storico) di Roma, in collaborazione con Roma Capitale, Città Metropolitana, e Università Roma Tre, ha promosso l'iniziativa "Roma Regina Viarum", svoltasi nell'ateneo capitolino. Una giornata di incontro/informazione sulle attività di ristorazione e promozione della cultura gastronomica, con il coinvolgimento di oltre 600 studenti della Regione Lazio, provenienti dagli istituti alberghieri, agrari e tecnici.

In apertura dei lavori, i saluti istituzionali da parte del Prof. Salvatore Andrea Sciuto (Direttore del Dipartimento di Ingegneria Industriale, Elettronica e Meccanica Università Roma Tre), Daniele Parrucci (Consigliere Delegato Città Metropolitana, Edilizia scolastica, Impianti sportivi e Politiche della Formazione Comune di Roma), Valeria Baglio (Consigliere Comune di Roma), Giulia Tempesta (Presidente Commissione Bilancio Comune di Roma), Prof.ssa Livia Leoni (Coordinatrice del corso di laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche Università Roma Tre), Erino Colombi (Presidente CNA Lazio), Lorenzo Lisi (ARCS) e Claudio Alberto (Responsabile relazioni esterne di Roma Tre). Presenti anche gli studenti dell'Istituto Gioberti, diretto dal Dirigente Scolastico Prof.ssa Carla Parolari, che, in divisa, si sono occupati di accogliere gli ospiti.

A margine degli interventi è stata presentata l'app del progetto "CHEFUTURO", che potrà interconnettere gli studenti ed offrire loro occasioni gratuite di integrazione formativa. Successivamente, le varie e prestigiose realtà ristorative e alberghiere presenti hanno incontrato gli studenti, rafforzando la connessione fra scuola ed impresa e presentando le proprie attività con dei box office dedicati. La giornata si è conclusa con un accordo che getta le basi per un percorso e obiettivo comune: dare un presente ed un futuro lavorativo ai giovani. Questo, da sempre, è un impegno di tutti, ma ora si è creato un patto concreto tra istituzioni, ristoratori, dirigenti scolastici e personale docente che continueranno a confrontarsi in un tavolo permanente per dare non solo opportunità lavorative, ma anche garantire l'eccellenza della ristorazione di Roma nel mondo.

Valeria Baglio ha dichiarato: «Roma sta vivendo una stagione straordinaria dal punto di vista del turismo, che traina i nostri asset di eccellenza: ristorazione, commercio e artigianato. Con il Giubileo arriveranno nella Capitale 35 milioni di pellegrini e sarà un'opportunità straordinaria da cogliere per il made in Roma. Come Istituzioni abbiamo il dovere di sostenere l'incontro tra scuola, università,

formazione professionale, imprese del settore enogastronomico con le studentesse e gli studenti romani. Abbiamo un obiettivo comune: creare lavoro e nuova occupazione e promuovere l'accoglienza di qualità, il miglior biglietto da visita di Roma nel mondo».

Per Giulia Tempesta «Roma è di nuovo in movimento e questo dinamismo è visibile nelle strade e nelle piazze con i cantieri che preparano la città al Giubileo. Ma già oggi e da mesi il turismo romano è esploso ai livelli pre-covid, Roma accoglie tanti turisti appassionati di storia, di arte, di concerti ma anche di cucina. La cucina romana è considerata una delle migliori in Italia ed è famosa in tutto il mondo, ogni portata di un pranzo tipicamente romano è una delizia per i palati più esigenti ed è fuori di dubbio che la cucina romana rappresenti un elemento di attrazione fortissimo nel paniere di beni che la città è in grado di offrire ai turisti. Per questo una giornata come quella odierna è importante per sottolineare quello che il nostro settore può offrire non solo a livello di qualità dei cibi ma anche dei servizi che servono e che sicuramente Roma è in grado di offrire grazie al lavoro degli istituti scolastici dedicati, dei ristoratori e degli albergatori».

«Questa ha detto Daniele Parrucci è una bellissima iniziativa sulle attività di ristorazione e valorizzazione della cultura gastronomica promossa dall'Associazione Ristoranti Centro Storico in collaborazione con Roma Capitale, Città Metropolitana e Università RomaTre. La partecipazione di 600 ragazze e ragazzi degli istituti alberghieri, agrari e tecnici di tutto il Lazio ha confermato l'importanza della formazione professionale nel settore della ristorazione, un settore che richiede studio, competenze e tanta passione. L'obiettivo è quello di creare figure professionali da inserire nel mondo del lavoro.

Come Città Metropolitana di Roma Capitale abbiamo investito molto sulla formazione professionale per contrastare il fenomeno della dispersione scolastica ed eventi come quello di oggi sono la testimonianza che le istituzioni possono fornire il dovuto supporto per favorire le opportunità di crescita delle nostre ragazze e dei nostri ragazzi.

Auspico che anche con ARCS è Associazione Ristoranti Centro Storico, si potrà addivenire ad un accordo, come già è avvenuto con Leonardo e Ama, per abbattere la dispersione scolastica e rilanciare il ruolo pubblico della formazione professionale al fine di preparare i nostri ragazzi su figure che realisticamente vengono richieste dal mercato del lavoro».

Lorenzo Lisi ha spiegato: «Questa iniziativa è stata fortemente voluta dall'ARCS per incidere nel profondo nel rapporto tra mondo del lavoro e quello della formazione. Il primo ringraziamento va fatto ai tanti ragazzi che sono venuti qui e ai loro genitori che hanno scelto, insieme a loro, di inserirli in questo segmento lavorativo. Un plauso va anche agli insegnanti e ai dirigenti scolastici che ogni giorno mettono la loro professionalità al servizio della scuola, per regalare un futuro al mondo della ristorazione e alle nostre giovani generazioni. L'appuntamento di oggi non è un semplice convegno dove si avvicendano illustri oratori, ma è un vero e proprio voltare pagina e creare un'interconnessione tra noi imprenditori che vogliamo valorizzare Roma e la sua gastronomia, gli studenti e le istituzioni. È importante che ciò che abbiamo innescato oggi vada avanti anche in futuro, garante ai nostri ragazzi una formazione che avvenga all'interno del ristorante stesso e che li porti a costruirsi una propria carriera nel mondo ristorativo, senza doversi allontanare da questa realtà dalla loro città e dai propri cari. Dobbiamo quindi creare una filiera tra scuole, università, ARCS e istituzioni per garantire risposte quotidiane alle richieste dei nostri giovani».

Claudio Alberti ha dichiarato: «Siamo felici di aver ospitato questo evento e ci auguriamo di poterlo ripetere anche in futuro per una buona e proficua collaborazione con ARCS, essendo noi

un'Università aperta al territorio e alla città di Roma». Mentre per Erino Colombi l'iniziativa «serve a valorizzare quello che c'è di bello nella nostra città e soprattutto per presentarlo al mondo. Gli attori devono essere i nostri ragazzi per costruire il futuro, con il supporto delle istituzioni».

Il Prof. Salvatore Andrea Sciuto si è dichiarato «felice di partecipare ad un evento che dà senso alla terza missione universitaria», mentre la Prof.ssa Livia Leoni ha sottolineato come «il mondo del cibo abbia molteplici sfaccettature e il corso di laurea proposto da Roma Tre mira a farle conoscere tutte per consentire ai ragazzi di proseguire nel loro percorso di studi».

L'agone 2024