

Il Bailliage di Udine / Friuli VG ha istituito un riconoscimento per studenti-ristoratori

# LA SCUOLA, IL MERITO LA PROFESSIONE



**PREMIO GIOVANE STUDENTE-RISTORATORE** Il Bailliage di Udine / Friuli Venezia Giulia della Chaîne des Rôtisseurs ha istituito il **Premio Giovane Studente-Ristoratore**. La scelta dello Studente da premiare avverrà su segnalazione di un Istituto Alberghiero di Istruzione Superiore situato nella Regione Friuli VG. Il primo riconoscimento sarà assegnato nel 2018, al termine del corrente anno scolastico.

**Nel corso dell'Assemblea annuale** degli Associati, svoltasi lo scorso mese di gennaio, il Bailliage di Udine / Friuli VG della Chaîne ha deliberato di istituire un Premio: sarà assegnato annualmente a uno studente impegnato a imparare l'arte della ristorazione (cucina, sala, ricezione, sommelier...). I Rôtisseurs friulani hanno fatto propria una proposta di Bruno Peloi, Chancelier d'Italie, che negli anni scorsi aveva già dato vita – in collaborazione con Bepi Pucciarelli – al Premio *Venexia Furlana*, ormai giunto al termine della propria *mission*.

«Sono particolarmente lieto di questa nuova iniziativa – ha detto Franco Venturoso, Bailli di Udine / FVG –, perché conferma la vocazione del Bailliage di valorizzare il lavoro di chi è impegnato nella ristorazione in generale, pur se in ambiti diversificati e specifici. In questo caso – dopo la bella esperienza di *Venexia Furlana*, pubblico elogio conferito a persone meritevoli, ma senza tener conto dell'età – abbiamo ritenuto di puntare esclusivamente sui giovani, impegnati a conquistarsi il futuro professionale chini sui libri, oltre che attenti ai fornelli, alla cantina o all'accoglienza... Infatti, il Premio è stato pensato per dare il giusto riconoscimento a un giovane studente di un Istituto Alberghiero di Istruzione Superiore del Friuli Venezia Giulia».

«Mi piacerebbe inoltre – dice ancora Franco Venturoso – che la nostra iniziativa potesse in futuro essere ben valutata e accolta anche da altri Bailliages Territoriali, fino a diventare – perché no? – un Premio di carattere nazionale».

«Per dar vita alla prima edizione del Premio –

continua Franco Venturoso – Bruno Peloi e io abbiamo avuto un proficuo contatto con l'Istituto Alberghiero Bonaldo Stringher di Udine, scuola di eccellenza.

È bello ricordare che alcuni suoi studenti, nel 2016, hanno avuto l'onore di preparare il pranzo per il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, in visita al capoluogo friulano. Siamo stati ricevuti molto cordialmente dalla Dirigente scolastica Anna Maria Zilli, la quale da poco è stata eletta Responsabile della *Renaia*, Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri. Con lei c'era anche il professor Biagio Nappi.

L'accoglienza è stata calorosa e foriera di sviluppi positivi, speriamo anche extraregionali.

Il Premio sarà di assoluta pertinenza del Bailliage friulano della Chaîne des Rôtisseurs. Alla scuola sarà chiesta l'indicazione del nominativo di uno studente meritevole. Il Premio, dunque, fin dalla prima edizione, punterà soprattutto sull'impegno profuso e sul profitto nello studio ottenuto dal giovane prescelto. Abbiamo già gettato le basi per organizzare una cena: sarà preparata e servita dagli stessi studenti dello Stringher, nelle sale della scuola. In questa occasione procederemo con l'assegnazione al prescelto di un artistico trofeo».

«Ma c'è di più – conclude Franco Venturoso –: una volta terminati gli studi, qualora il Premiato trovasse occupazione in ambito regionale, il Bailliage di Udine / FVG s'impegna a organizzare un proprio Repas o Dîner nel locale in cui il nuovo Giovane Ristoratore si fosse inserito professionalmente».

## REGOLAMENTO

- Il Premio avrà cadenza annuale e non potrà essere assegnato per più di una volta alla stessa persona.
- Per la propria inappellabile indicazione, l'Istituto Superiore dovrà tenere nella massima considerazione il profitto scolastico e l'impegno profuso negli studi del Candidato prescelto.
- Il Premio consisterà in un artistico trofeo.
- Il Bailliage di Udine / FVG s'impegna inoltre a sostenere in proprio le spese d'iscrizione del Premiato nella Chaîne Internazionale, nel ruolo attinente al percorso scolastico (Addetto alla cucina, Addetto alla sala, Sommelier, Hôtelier...), e quelle del rinnovo tessera per i primi due anni dopo l'iscrizione.
- All'atto dell'iscrizione, il Vincitore del Premio dovrà aver compiuto i 18 anni e non aver superato i 30 anni.

1 Bruno Peloi, Chancelier d'Italie, con Franco Venturoso, Bailli di Udine.

2 La professoressa Anna Maria Zilli, Dirigente dell'Istituto Bonaldo Stringher di Udine.

3 Il presidente Sergio Mattarella con studenti e insegnanti dell'Istituto Bonaldo Stringher di Udine.

4 Il professor Biagio Nappi, all'opera con i suoi studenti allo Stringher di Udine.

