



**EVENTO** Ai giovani concorrenti un premio in denaro erogato dal sodalizio che tutela la cultura enogastronomica

## Ai futuri chef il premio "Franceschi"

Una vera e propria festa di valori, sapori, ricordi e creatività pienamente riuscita la serata che la sezione reggiana dell'Accademia della cucina ha svolto il 4 marzo all'Istituto "Motti" di Reggio Emilia.

Si è trattato di un incontro fortemente innovativo quello che è avvenuto per iniziativa del delegato della sezione reggiana Fabrizio Sevardi con il coinvolgimento collettivo del noto sodalizio cittadino: l'Accademia della cucina, che è istituzione della Repubblica italiana, ha infatti promosso e partecipato a una cena preparata da due squadre ("partite") di studenti dell'Istituto che nella nostra città forma tecnici dell'enogastronomia e cucina, accoglienza e turismo, somministrazione per locali pubblici.

Alla fine della "competizione" le ha premiate entrambe con una somma di denaro, dopo una rigorosa votazione espressa da tutti gli accademici presenti alla conviviale.

Un intervento concreto sul territorio a sostegno di una realtà scolastica specificamente dedicata al settore che l'Accademia deve tutelare e valorizzare. Chi può essere migliore destinatario di tale sforzo di condivisione di risorse e competenze nel campo enogastronomico se non dei giovani studenti futuri chef?

Il Premio "Franceschi" L'occasione si è arricchita di ulteriori fattori di rilevanza, poiché il premio riconosciuto ai giovani studenti - che si sono adoperati con professionalità e sacrificio per allestire la cena dopo una giornata di scuola - è stato intitolato a una grande figura di reggiano che ha legato la sua vita all'Accademia: quella di Gianni Franceschi, giornalista che per anni in quel di Roma ha diretto la rivista nazionale "Civiltà della tavola", organo ufficiale di informazione dell'associazione che ha sezioni in tutte le maggiori città italiane e all'estero. Franceschi era anche membro dell'Accademia di Reggio e, compatibilmente con gli impegni di rilevanza nazionale nella capitale, ha sempre mantenuto contatti con la propria cit-

**L'Accademia della cucina ha promosso la prima edizione della gara intitolata al giornalista reggiano che diresse la rivista "Civiltà della tavola". La cena preparata da due squadre di studenti dell'Istituto Motti**

tà natale e i propri amici della sezione locale. A testimoniare l'eccezionalità dell'evento sono giunti da Roma il presidente nazionale Giovanni Ballarini (figlio di madre reggiana e nipote di nonna correggese), la più alta carica dell'istituzione, e Floryna Franceschi, figlia del compianto giornalista reggiano.

Non sono mancati momenti di estrema commovente grazie all'accorato ricordo che di Franceschi hanno fatto l'acca-

demico professor Giovanni Marzi e lo stesso presidente Ballarini, che nelle loro rievocazioni hanno dipinto con efficacia narrativa di valenza e intensità fin letterarie il suo profilo di intellettuale e di uomo capace di vivere il proprio tempo con lucida consapevolezza storica e civile.

Franceschi seppe recitare un ruolo editoriale illuminato alla guida della rivista dell'Accademia, realtà nata nel 1953 a tutela della tradizione gastrono-

mica italiana per iniziativa del noto giornalista e scrittore Orio Vergani e che annovera fra i fondatori nomi del calibro dello scrittore e giornalista Dino Buzzati, l'editore Arnoldo Mondadori, l'architetto Giò Ponti, industriali come Gianni Citterio ed Edoardo Visconti di Modrone.

In un ideale abbraccio fra passato, presente e spinta alla creatività per il futuro, gli albori prestigiosi e gli scopi statutari dell'Accademia e delle figure di riferimento che ne hanno sviluppato la storia si sono così legati al "fare" dei giovani allievi del Motti, che hanno gestito cucina e servizio ai tavoli con ammirevole efficienza, dimostrando la bontà del proprio percorso formativo e probabilmente non senza una comprensibile tensione derivante dall'importante iniziativa che li ha visti coinvolti. E la mattina dopo, tutti a scudia di nuovo.

«Avete vinto tutti» sono state le parole di Sevardi, prima di leggere il nome della squadra che ha prevalso nei giudizi degli accademici, la "verde", con il voto di 5,11 (3460 punti) rispetto al 7,6 (1379 punti) della "rossa" e anche le somme in denaro consegnate alle due "partite" sono state volutamente di poco differenziate nell'importo, per valorizzare e premiare il lavoro splendido e collettivo dei ragazzi coinvolti.

Il direttore didattico della scuola Remo Cesare Flocchi, ringraziando l'Accademia della cucina, studenti e docenti, ha ricordato nel clima gioioso del finale di serata gli obiettivi dei corsi tenuti dal Motti e la filosofia progettuale applicata alla conduzione della struttura, fra tradizione e innovazione, ricerca di processi di qualità, per creare a Reggio Emilia un polo di eccellenza della formazione nei campi dell'enogastronomia e delle discipline turistiche. «L'Istituto è della città e della provincia di Reggio Emilia e di tutti vuole essere la casa» ha concluso.

(C.R.)



### I nomi dei vincitori

**E**cce i nomi e le squadre premiate

**Partita "Verde"** (Classe V F) prima classificata: Daniele Brognara, Nea Cela, Noemi Loconsole, Francesco Frate, Valdomir Misk, Teddy Abakah Odoom Eben; nella foto in alto

**Partita "Rossa"** (Classe V D): Andrea Ravazzini, Giusy Scognamiglio, Daniele Tedeschi, Tiziana Raffaella Sirignano, Simone Incerti, Erik Davolio; nella foto al centro