SI AVVIA ALLA CHIUSURA IL PROGETTO “REST ABRUZZO” DELLA NIKO ROMITO FORMAZIONE

Si terrà l’11 febbraio a Castel di Sangro il seminario conclusivo del Corso “Rest Abruzzo”. All’incontro prenderanno parte: lo chef Niko Romito,

i rappresentanti delle istituzioni regionali, alcuni imprenditori abruzzesi

e gli allievi del Corso

Castel di Sangro, 6 febbraio 2015 – Si avvia alla conclusione il Progetto “Rest Abruzzo” della Niko Romito Formazione iniziato due anni fa in partnership con la Regione Abruzzo. Per presentare i dati dell’ultimo Corso, mercoledì 11 febbraio avrà luogo un seminario organizzato dalla Scuola dello chef Niko Romito.

“R.E.S.T Abruzzo”, Risorse Enogastronomiche per lo Sviluppo Turistico, è il Progetto Speciale di Alta Formazione approvato dalla precedente Giunta Regionale e finanziato nell’ambito delle attività previste dal Fondo Sociale Europeo – FSE Abruzzo 2007/2013.

La **Niko Romito Formazione**, unica scuola in Italia diretta da uno chef 3 stelle Michelin, ha avviato il progetto “Rest Abruzzo” insieme all’assessorato regionale alla Formazione Professionale nel 2012 con l’obiettivo di formare i giovani e avviarli nel mondo della ristorazione.

Il seminario si svolgerà presso la Niko Romito Formazione, all’interno della struttura Reale|Casadonna a Castel di Sangro. All’incontro previsto per le ore 10.30 prenderanno parte: **Niko Romito**, i rappresentanti delle Istituzioni, alcuni docenti e imprenditori che hanno tenuto le lezioni, gli allievi della Scuola del Corso “Rest Abruzzo” nonché la stampa del settore enogastronomico e operatori del settore.

Durante la mattinata, dopo la presentazione dei risultati del Corso e la consegna dei diplomi ai ragazzi, sarà proiettato un DVD sull’attività svolta dagli allievi durante il loro percorso professionale. Non solo teoria tra i banchi e pratica in laboratorio per gli allievi del Corso, che hanno avuto anche la possibilità di prendere parte a diverse visite didattiche presso le aziende del nostro territorio confrontandosi così in maniera diretta con i produttori.

«Con questo seminario -dichiara Romito- ci apprestiamo a concludere i quattro cicli di Rest Abruzzo che si è rivelato un progetto formativo di grande valore a livello didattico ma anche occupazionale. Grazie a questo Corso finanziato dalla Regione Abruzzo, molti ragazzi hanno avuto la possibilità di iniziare a lavorare compiendo i primi passi per diventare giovai cuochi».

Il programma prevede: apertura lavori seminario, la visita presso la Niko Romito Formazione e un buffet presso il porticato di Casadonna.