

Ladispoli, gli allievi dell'Alberghiero partecipano alla "Startupper School Food" di Lazio Innova



ROMA – Tornano all'Alberghiero di Ladispoli le lezioni in collaborazione con la 'Startupper School Academy' di 'Lazio Innova'. "Un rapporto che dura da diversi anni – ha sottolineato il Prof. Renato D'Aloia, Docente referente PCTO dell'Istituto di via Federici – e ci consente di potenziare la nostra offerta formativa grazie alla sinergia con personale altamente qualificato. Anche in questa occasione, con i colleghi Paolo Ferranti e Carmen Piccolo, abbiamo deciso di partecipare all'azione 'Startupper School Food' che si inserisce nell'ambito del progetto 'Food Innovation HUB'. Siamo già stati ospiti diverse volte dello Spazio Attivo di Bracciano – ha aggiunto il Prof. D'Aloia – e ci proponiamo di tornarvi al più presto". Luogo collaborativo dedicato alla food innovation, il FabLab di Bracciano si caratterizza per la presenza della Digital Kitchen Lab: un laboratorio attrezzato con postazioni di cucina e macchinari di alta tecnologia. Un'area di sperimentazione e prototipazione pensata per fornire stimolo e ispirazione a quanti intendono affinare le proprie competenze, ma anche per testare nuove combinazioni

derivanti dalla trasformazione delle eccellenze agroalimentari regionali. E venerdì 27 ottobre si è svolta la presentazione del percorso formativo con Luca Polizzano, Responsabile Spazio Attivo di Bracciano, i membri del team e la chef stellata Iside De Cesare. La giornata ha visto anche la partecipazione straordinaria di Antonino Cannavacciuolo che si è confrontato con gli studenti sui diversi aspetti del lavoro in una brigata di cucina. L'incontro è stato moderato da Andrea Febo di Radio Food. Antonino Cannavacciuolo ha parlato della sua esperienza professionale, descrivendo le varie tappe della sua carriera. Moltissime le domande da parte degli studenti e, alla fine, è arrivato il consiglio tassativo: "Non mollate mai, mai, mai!"

Nato a Vico Equense Antonino Cannavacciuolo ha studiato presso la Scuola Alberghiera "F. Di Gennaro" per poi trasferirsi in Alsazia a svolgere un periodo di stage. Attualmente è Chef patron a Villa Crespi sul Lago d'Orta, dimora storica il cui ristorante ha ricevuto tre Stelle Michelin. Nel 2013 ha condotto la prima stagione televisiva di *Cucine da incubo*; dal 2015 è giudice a MasterChef Italia con Bruno Barbieri, Joe Bastianich e Carlo Cracco. Nel 2017 ha ideato il programma *'O mare mio*. Nel 2015 ha aperto un nuovo locale a Novara, il *Cannavacciuolo Cafè & Bistrot* e nel 2017 uno a Torino, il *Bistrot Cannavacciuolo*, ma diverse altre sono state le aperture di ristoranti anche durante l'anno del Covid. Antonino Cannavacciuolo è attento inoltre alla formazione, a partire dal novembre 2015 quando si è svolto all'Hotel Sheraton di Malpensa un primo evento dedicato alle tecniche imprenditoriali nel settore della ristorazione, organizzato dalla *Cannavacciuolo Academy* poi replicato nell'aprile 2016 allo Stadio Olimpico di Roma. Il 27 ottobre 2023 ha partecipato alla presentazione del Progetto formativo di Lazio Innova "Startupper School Food" rivolto agli Istituti Alberghieri del Lazio.

