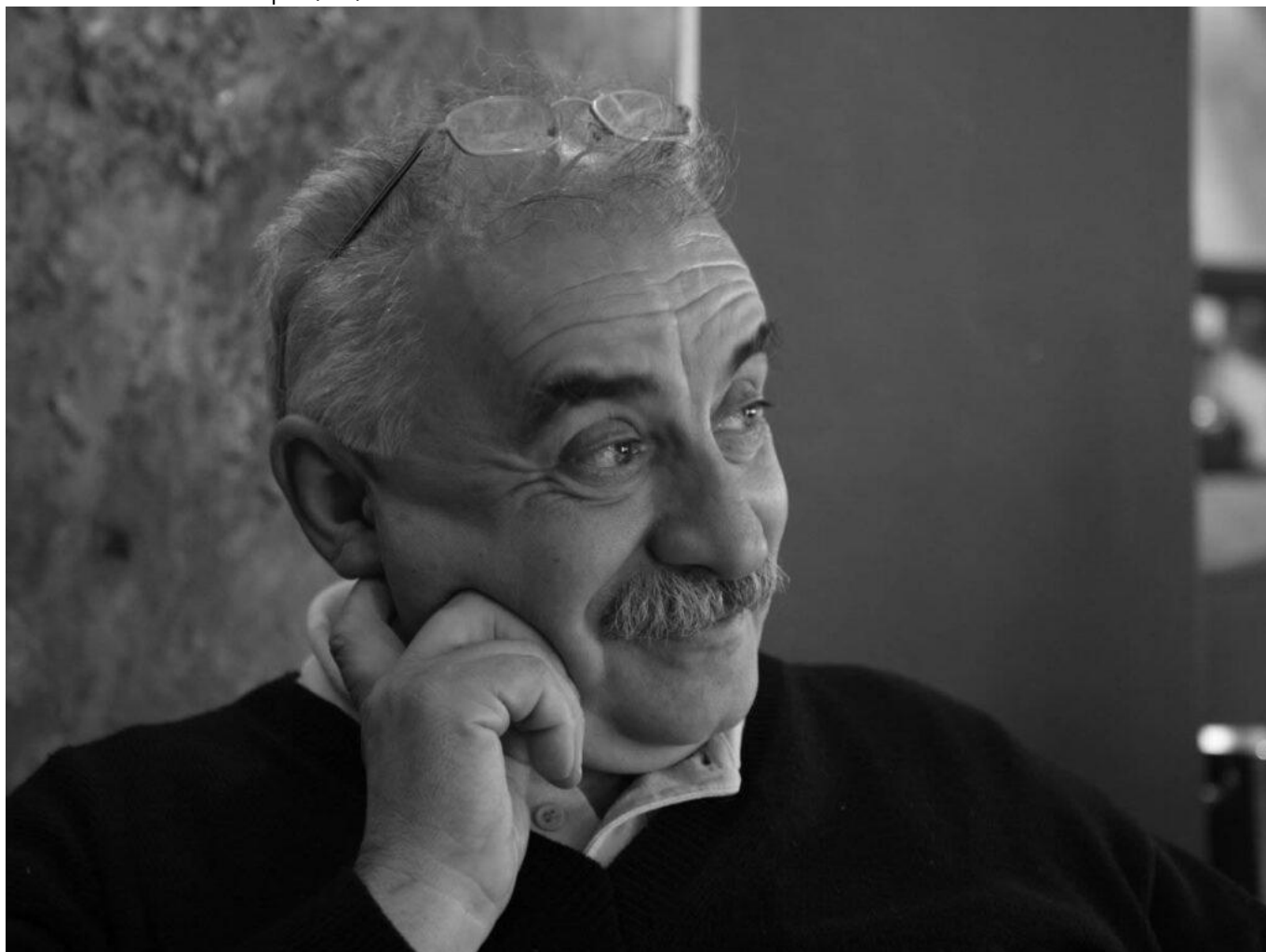


Progetto di formazione per ristoratori e baristi: a Faenza, nasce Kwac

scritto da Redazione | 12/01/2023



L'aula del corso, finalizzato a favorire un futuro basato sulle competenze, sarà inaugurata il 16 gennaio con un incontro-intervista a Giacinto Rossetti, già patron del mitico "Trigabolo" di Argenta

A Faenza sta per essere inaugurato un **nuovo corso di formazione enogastronomica** per ristoratori e baristi chiamato **Kwac** e organizzato dalla locale **Confcommercio Ascom**.

A spiegare le finalità e i dettagli del progetto, breve nella durata ma ricco e intenso nei contenuti è **Francesco Carugati**, Direttore di [Confcommercio Ascom Faenza](#).

«Il futuro è nelle competenze, non si può competere con modelli superati. Con questo progetto affianchiamo i ristoratori e i baristi con uno strumento nuovo, un progetto di formazione costruito su moduli brevi e completi che coinvolge i migliori professionisti

del settore».

Kwak a Faenza, corso di formazione per ristoratori e baristi

«Abbiamo attrezzato un'aula con 24 postazioni - aggiunge Carugati - e uno spazio dedicato alla caffetteria e al bere miscelato. Uno sforzo che va nella direzione della specializzazione, con lo spirito di accompagnare il commercio verso il futuro».

L'inaugurazione della struttura, in **Viale delle Ceramiche 35 a Faenza (RA)**, è in programma **lunedì 16 gennaio alle ore 16**. Per l'occasione ci sarà anche un incontro-intervista con **Giacinto Rossetti**, personaggio mitico, già patron del "Trigabolo" di Argenta (FE), l'uomo che ha portato la cucina di territorio nell'alta ristorazione italiana.

A condurre l'incontro il **giornalista Giorgio Melandri**, che nella scuola sarà il coordinatore dell'attività legata al vino.

«Partiamo dalla nostra storia, dai contenuti. - commenta Melandri - Siamo figli di un percorso che spesso non conosciamo, di radici che restano al buio, letteralmente. Non c'è futuro senza una consapevolezza di quello che siamo, senza il racconto dei padri. Giacinto ha rivoluzionato l'alta cucina italiana, una grande storia successa a due passi da noi. Dal Trigabolo sono usciti tanti protagonisti della cucina italiana: Igles Corelli, Bruno Barbieri, Mauro Gualandi, Pierluigi Di Diego, Bruno Biolcati, Marco Merighi, Flavio Errani. Una squadra da sogno. Con quella stagione racconteremo la storia della ristorazione italiana».



Al termine dell'incontro sarà servito uno dei piatti simbolo del [Trigabolo](#): i **ravioli di faraona allo zabaione di parmigiano reggiano**.

«Un modo nuovo di concepire la formazione, grandi personaggi e moduli tematici, esperienze di livello assoluto da portare a casa in un giorno, due al massimo. Abbiamo pensato a chi lavora e non ha la possibilità di sospendere l'attività per mesi. Un modello che può essere interessante anche per gli appassionati e per attività di team building», sottolinea **Matteo Tambini**, coordinatore dell'area cucina.

A contribuire al progetto c'è anche la proposta di **Christian Tirro**, che ha portato la sua attività di formatore di caffetteria all'interno di Kwak.

La partecipazione all'evento è gratuita, fino a esaurimento dei posti.

Per informazioni e prenotazioni:

Giacomo Tasselli - Segreteria Organizzativa Kwak, tel. 0546 21355, info@kwakformazione.it.