

Intervista all'ideatore della Coffee Competition Antonio Stigliano



Incontriamo il Professore Antonio Stigliano, insegnante al Marco Gavio Apicio di Anzio, che ha ideato la Coffee Competition tra gli Istituti Alberghieri del Lazio Campania e Toscana, che ha convinto Maria

Letizia Mingiacchi a divenirne sponsor unico con l'azienda di famiglia la Cubacafè di Anzio. La "chiacchierata" con il Prof. avviene al termine della settima edizione nel roof garden di Lavinio dell'Istituto Marco Gavio Apicio dove si è svolta la manifestazione, mentre dalle cucine i ragazzi cimentano i loro menù e gli aromi arrivano con garbo a noi. Professore, prima di parlare nello specifico della Coffee Competition, vorrei rivolgerle attraverso una domanda, una riflessione di un noto Direttore di Albergo, che ho intervistato e che sosteneva che oggi dagli istituti alberghieri non escono più diplomati con una grande professionalità come succedeva fino a una decina di anni fa, Lei cosa può dirci? La nostra scuola, così come tante altre, si impegna e l'apprezzamento che ricevono i nostri studenti è una conferma della professionalità che, sottolineo, riusciamo a creare fra enormi difficoltà e tagli di spesa, cosa che non accadeva diversi anni fa, ripeto, oggi formiamo professionisti nelle grandi difficoltà.

I media hanno creato la cucina spettacolo con gli chef milionari dei vari masterchef o fuochi e fiamme, non pensa che questa invasione mediatica possa fuorviare la scelta di intraprendere una scuola alla professione di cuoco per un successo non per passione?

No, anzi il numero di iscritti per il prossimo anno scolastico indica che questo tipo di Istituto viene visto, non come ripiego, ma come una scuola che, se opportunamente seguita può dare modo al termine dei 5 anni di lavoro e con soddisfazione.

E' vero che nelle specializzazioni sala e ricevimento gli studenti sono di numero inferiore della cucina a dimostrazione di quanto sostenuto sopra nella mia precedente domanda?

E' vero. L'attenzione mediatica verso la cucina fa sicuramente lievitare il numero degli iscritti a questa specializzazione. Bisogna fare attenzione perché i grandi risultati, che vediamo in televisione, si raggiungono con enormi sacrifici.

I docenti di un Istituto Professionale Alberghiero, sono grandi professionisti del settore, può farci un suo profilo?

In tre sostantivi: passione, dedizione, aggiornamento continuo.

Perché ha pensato di organizzare la Coffee Competition?

La Coffee Competition nasce come gara interna pensata per creare un momento diverso a seguito di un doloroso evento che aveva colpito la ns scuola e quindi i nostri ragazzi.

Quali sono i numeri di partecipanti?

Dicevo, siamo partiti in sordina, doveva essere una gara interna. Ha riscosso talmente tanto successo che l'anno successivo abbiamo chiesto alla Cubacafè di ripeterla. La Dott.ssa Mingiacchi è stata immediatamente d'accordo ma ha voluto alzare il tiro coinvolgendo le scuole della Provincia di Roma. Da quel momento in poi è stato tutto un crescendo: ogni anno vengono coinvolte tutte le scuole della Regione Lazio ed ogni anno, ormai da tre anni, si aggiunge anche una scuola di una Regione limitrofa. Mi spiego meglio quest'anno era presente una scuola della Campania, una della Toscana ed una delle Marche.

Quali sono le sue più grandi soddisfazioni in merito.

La soddisfazione di vedere crescere un evento vede crescere il numero delle scuole aderenti.