

LA ONLUS FALCONIO DIVENTA FONDAZIONE CON 5 BORSE DI STUDIO ALL'ATENEO DI TERAMO PER GIOVANI CHEF

9 Dicembre 2023



VILLA SANTA MARIA - La Onlus dedicata a Peppino Falconio, chef e insegnante di Villa Santa Maria scomparso nel 2020, diventa Fondazione.

Il primo atto è stato sancito oggi a Villa Santa Maria, borgo abruzzese in provincia di Chieti conosciuto come la Patria dei Cuochi, nel corso della conferenza stampa di presentazione delle attività 2024 che, oltre alle consuete borse di studio per gli studenti degli istituti alberghieri italiani, si svilupperanno tramite campus estivi per bambini delle scuole primarie e secondarie, a cui si affiancherà un calendario di eventi formativi dedicati alla sostenibilità alimentare e ambientale e tutti gli aspetti socio-culturali che si legano al mondo del cibo. La conferenza stampa si è svolta a Palazzo Mosca nuova sede operativa della Fondazione e casa natale di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi d'Italia, che a Villa Santa Maria è nato e vissuto nella metà del Cinquecento.

Per l'anno scolastico 2024-2025 la Fondazione Falconio, affiancata come sempre dall'Università degli Studi di Teramo, istituirà cinque borse di studio per cinque allievi dell'istituto comprensivo di Quadri (CH) che decideranno di iscriversi all'istituto alberghiero 'Giovanni Marchitelli' di Villa Santa Maria. Il sostegno economico per il primo anno sarà di 7.500 euro (1.500 euro ad alunno) e verrà erogato tenendo come riferimento la frequenza, la media voto e la condotta. E se questi parametri verranno soddisfatti, la 'borsa' potrà essere rinnovata fino al completamento del primo triennio di studi, così da arrivare a un contributo totale di 22.500 euro. Inoltre, i ragazzi in regola con i parametri delle borse di studio potranno

sostenere un test attitudinale, finalizzato all'inserimento nel mercato del lavoro, nelle strutture ristorative e alberghiere affiliate con la Fondazione Falconio.

Ma non solo. Anche quest'anno l'Università di Teramo riserverà ai tre borsisti con la migliore media voto l'iscrizione gratuita al primo anno di uno dei Corsi del Dipartimento di Bioscienze dell'Ateneo teramano, in particolare i Corsi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari e in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità.

Alimentazione sostenibile – Alla giornata di oggi, accreditata dall'Ordine dei giornalisti d'Abruzzo nella piattaforma per la formazione continua dei giornalisti, la Fondazione Falconio farà seguire, a partire dal 2024, un ciclo di eventi info-formativi che riguarderà i prodotti tipici, il concetto di chilometro zero, la produzione biologica, il mercato del lavoro, il marketing e la comunicazione nel settore eno-gastronomico e la storia della cucina in rapporto con l'intelligenza artificiale, l'antropologia culturale, la musica e le tradizioni popolari.

Cucinare giocando – Nella programmazione a medio termine saranno allestiti dei Campus per i bambini delle scuole primarie e secondarie, con tema principale l'alimentazione in tutte le sue forme. Tramite attività pratiche (visite ad aziende e produttori) e teoriche (lezioni ludiche a tema) i Campus saranno gestiti da formatori qualificati e forniranno ai piccoli partecipanti i primi rudimenti di un corretto approccio verso il cibo. Nella programmazione entreranno, infatti, principi di base sulla provenienza delle materie prime, nozioni sulla loro conservazione e guida al corretto utilizzo fino ad arrivare al pranzo e alla merenda giornaliera, che i bambini prepareranno con l'aiuto di cuochi e personale di sala.

Turismo religioso – Nella cripta di San Francesco Caracciolo la Fondazione Falconio e l'Ordine dei chierici regolari minori Caracciolini, hanno siglato un Protocollo d'Intesa che punterà ad incentivare il turismo religioso nei luoghi che furono di San Francesco Caracciolo. Saranno programmati eventi e giornate di studio storico-religioso a tema, tra cui l'organizzazione di un evento dedicato alla cucina monacale e di come questa si sia sviluppata dal Medioevo ai giorni nostri.

"Oggi – ha dichiarato Francesco Falconio presidente della Fondazione Peppino Falconio – presentiamo la nostra Fondazione, dopo tre anni di attività della prima esperienza in veste di Onlus. E abbiamo deciso di farlo da Villa Santa Maria dove da più di quattro secoli si parla di cucina. Proporremo ancora borse di studio, quest'anno dedicate ancora all'alberghiero Marchitelli di Villa Santa Maria per dare una mano vista la carenza di iscritti, ma ci proponiamo di fare tanto altro ancora.

"E' già in calendario – ha spiegato Falconio – un evento formativo in collaborazione con l'ordine dei giornalisti per il prossimo 16 gennaio, quando parleremo del rito popolare di Sant'Antonio Abate che verrà analizzato e spiegato nei suoi lati antropologici, religiosi e culinari. Sempre sulla formazione è in cantiere una giornata dedicata all'intelligenza artificiale in rapporto col mondo della cucina. Così come sono allo studio giornate di approfondimento sulla cucina monacale del medioevo e momenti di conoscenza e approfondimento del rapporto tra il cibo e la musica".

"Siamo inoltre preparando – ha aggiunto Falconio – l'allestimento di Campus estivi per i bambini delle scuole primarie e secondarie, con tema principale l'alimentazione in tutte le sue forme. Tutto questo vogliamo farlo #sottoilsegnodelcuoco, l'hashtag con cui saranno contrassegnate le nostre attività.

"La costituzione della Fondazione Peppino Falconio – ha sottolineato il rettore dell'Università di Teramo Dino Mastrocola – oltre a rappresentare un ulteriore tributo a una personalità che ha segnato la storia dei cuochi italiani, testimonia l'impegno della famiglia Falconio in una operazione culturale che individua nell'enogastronomia lo strumento di rilancio di quei territori dell'Abruzzo interno che, tra tradizione e sostenibilità, ben si prestano a candidarsi come luoghi di alto valore turistico e culturale. E l'Università di Teramo, che ha fatto della sostenibilità uno dei suoi punti di forza e che vanta anche un corso di laurea, unico in Italia, in Turismo sostenibile, credo possa diventare punto di riferimento e di sintesi culturale".

Padre Fernando Olivieri, Superiore Delegazione Italia dei Chierici Regolari Minori ha tenuto a "ringraziare la neonata Fondazione "Peppino Falconio" per il prezioso programma/sostegno che si accinge a svolgere nell'ambito eno-gastronomico e religioso. Sembrerebbero contraddittori questi due ambiti ma, nel nostro caso, non lo sono: sia per il luogo in cui la Fondazione nasce, sia per l'aspetto umano e religioso che si prefigge. Per il luogo: Villa Santa Maria è tra i più rinomati nell'arte della gastronomia grazie alla sua scuola alberghiera che ha formato chef di alta professionalità in molte parti in Italia e all'estero. E' anche il luogo natio di Colui che, nel marzo del 1996, fu posto a celeste Patrono dei Cuochi d'Italia: San Francesco Caracciolo. Non a caso – ha aggiunto Padre Olivieri – la Fondazione nasce proprio in un palazzo che fu parte dell'antica residenza dei nobili Caracciolo e, con il suo progressivo restauro, si spera diventi centro di cultura umana e religiosa. Guardare a San Francesco come Patrono nell'ambito della gastronomia, ci fa pensare a ciò che di più profondo essa significa: non si tratta solo del cucinare, del dare da mangiare, ma di fare di tale attività un momento di comunione, di riconoscere nella madre terra colei che ci dà da vivere e ci dà la responsabilità del buon vivere, di una vita sana, impiegando e conservando con diligenza quanto essa ci offre".

