



Dolce & Salato di Maddaloni-chiusura anno accademico 2018/2019 a Benevento

Il 12 luglio a Benevento a Villa Serino, la scuola di cucina Dolce & Salato di Maddaloni proclamerà la chiusura dell'anno accademico 2018/2019.

L'alta Formazione e il valore dell'accoglienza, i temi dell'evento

nella Capitale Europea del Vino.

Maddaloni, 10 luglio- Il prossimo 12 luglio la scuola di cucina e pasticceria Dolce & Salato di Maddaloni (CE), proclamerà, come di consueto, la chiusura dell'anno accademico 2018/2019, percorso in cui si sono annoverate diverse sessioni formative di qualifiche professionali riconosciute in tutta Europa. Dopo tante e diverse tournée, questa volta i due fondatori, gli chef **Giuseppe Daddio** e **Aniello di Caprio**, hanno scelto il Sannio, terra ricca di valori, radici e tradizioni che si tramandano da generazioni divenuta Capitale Europea del Vino 2019, come sede per l'evento che si terrà in una cornice meravigliosa, quella di Villa Serino a Benevento. La serata si aprirà con una convention in cui si

parlerà di alta formazione e del valore dell'accoglienza, temi che la scuola ha impartito durante il periodo di studi attraverso programmi ricchi di contenuti che spaziano dalle materie pratiche a quelle teoriche del mondo della cucina, della pasticceria, della panificazione, pizzeria e del settore dell'accoglienza, ovvero, la sala ed il servizio ospitality.

La Dolce & Salato è un istituto accreditato dalla Regione Campania che da oltre vent'anni è in campo nel comparto della formazione, dove il principio assoluto è la valorizzazione dei giovani nel mondo della ristorazione e della ricettività alberghiera. Un ente che, dopo tutti questi anni di attività, oggi conta più di mille discenti inseriti per esperienze professionali di brigata in ristoranti stellati, hotel di lusso di grandi città cosmopolite nazionali ed internazionali. *“Esperienze che si tramutano in lavoro per quelli consapevoli e convinti del percorso iniziato e che credono nei valori di queste professioni – dichiarano Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio – passione vera, curiosità, spirito di sacrificio e tanta voglia di emergere”.*

La scuola offre e dà la materia vera per far intraprendere il lavoro, prima con lo studio in laboratorio e poi attraverso pratiche stage predisponendo per ogni singolo l'attività di placement, periodo che varia dai tre/sei mesi, un percorso completo in cui si interagisce in modo diretto con maestri che guidano le giovani promesse verso il mestiere dando così merito alle loro scelte.

“E per una maggior possibilità di frequentazione e quindi di inserimento nel mondo del lavoro, da quest'anno – aggiungono ancora i due maestri chef – abbiamo avviato un sistema rassereneante per le famiglie e per gli stessi partecipanti che vede la possibilità di pagamento rateale fino a 36 mesi per i nostri corsi”.

Un importante contributo alla autentica kermesse sarà dato dalle istituzioni locali, con la partecipazione del primo cittadino, l'Onorevole **Clemente Mastella** e della moglie, la Senatrice **Sandra Lonardo**. Ed ancora da personalità di rilievo del mondo della cultura dell'accoglienza e del turismo enogastronomico grazie alla

collaborazione con le Pro-loco dei comuni di Benevento ed Avellino. Mentre, per il tema del turismo e dei servizi collaterali, ci saranno i presidenti delle UNPLI Benevento e Avellino, **Antonio Lombardi e Giuseppe Silvestri**, dove quest'ultimo sarà accompagnato da **Alessandro Alvino** di Italian Pasta, ex alunno della scuola, che preparerà la tipica elaborazione del baccalà alla pertecarenga.

I vini del Sannio saranno presentati dal presidente del Consorzio, **Libero Rillo**, che guiderà nella degustazione mantenendo il protocollo del sommelier e a coordinare i lavori della manifestazione sarà **Franco Buononato**, giornalista de Il Mattino. Coinvolgimenti fortemente voluti dalla Dolce & Salato. La serata sarà resa armoniosa ed esclusiva con le esibizioni gastronomiche realizzate dagli allievi uscenti.

