

REGGIO CHILDREN

Sarà il completamento del Centro Malaguzzi che da settembre avrà ristorante, shop e caffetteria

Atelier dei Sapori, non solo cibo

La gestione è affidata alla multinazionale Compass e al Gruppo Ferrarini

L'affidamento della gestione del nuovo Pause-Atelier dei Sapori da parte di Reggio Children alla multinazionale Compass group in partnership con il Gruppo Ferrarini è, al tempo stesso, sia il completamento del Centro Internazionale Loris Malaguzzi, che da settembre avrà ristorante, shop e caffetteria aperti al pubblico e sia l'inizio di un nuovo team di ricerca.

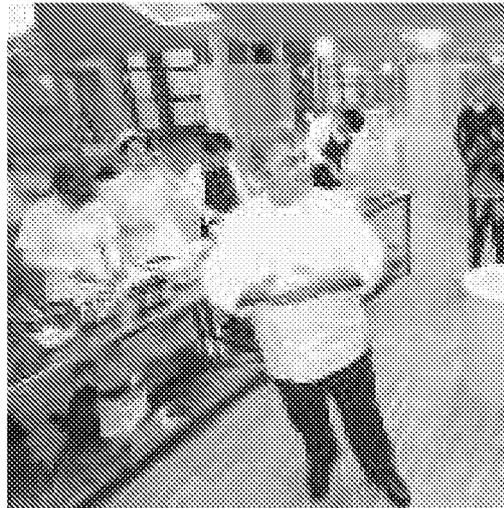
Team di ricerca che vedrà due eccellenze in campo alimentare operare al fianco di un'eccellenza in campo educativo, Reggio Children, intorno ad un progetto comune legato al cibo.

Pause-Atelier dei Sapori rappresenta anche la realizzazione concreta di uno degli obiettivi che si è dato il Gruppo di progetto «Reggio Children» nell'ambito del masterplan dell'Area Nord con una duplice finalità: da un lato valorizzare il Centro Internazionale ampliandone le possibilità di offerta e potenziando significativamente i servizi di accoglienza, dall'altro questo nuovo atelier sarà aperto alla città e contribuirà a far sì che l'educazione, prima competenza distintiva di Reggio, oltrepassi i luoghi e i momenti tradizionali dell'educare, mettendosi quotidianamente in relazione con la città.

Il cda di Reggio Children ha affidato la gestione di Pau-

se-Atelier dei Sapori ad una multinazionale, con sede a Milano, protagonista nel mercato della ristorazione collettiva, affiancato ad una realtà locale, per mantenere un legame forte con la tradizione della città, che ha sempre fatto della qualità legata alla tradizione gastronomica e all'innovazione tecnologica una delle parole chiave. Su questo mix di esperienze si baserà il progetto, che è partito in questi giorni con alcune sperimentazioni e che dovrebbe arrivare a regime pieno in settembre: quando shop, caffetteria e ristorante saranno aperti al pubblico, ai componenti dei gruppi di studio in visita a Reggio, ai partecipanti a seminari e conferenze che si tengono all'Auditorium, agli abitanti del quartiere, ai cittadini.

La scelta è caduta su Compass-Ferrarini al termine di un iter durato circa un anno, che ha visto confrontarsi più soggetti interessati a livello



L'obiettivo è che l'«educare» si metta quotidianamente in relazione con la nostra città

Lo chef Gianni D'Amato a un atelier del gusto organizzato al Centro Internazionale Loris Malaguzzi

locale, nazionale ed internazionale e che si è concluso con una trattativa negoziata alla quale hanno partecipato due gruppi concorrenti. Eticità dei soggetti, aderenza al progetto gastronomico presente nel bando, flessibilità e sostenibilità economica sono stati i criteri in base ai quali



si è giunti ad affidare l'Atelier dei Sapori a Compass-Ferrarrini.

Pause-Atelier dei sapori non sarà un ristorante qualunque ma un vero e proprio progetto enogastronomico con caratteristiche innovative, con un'accoglienza pensata per famiglie e infanzia, un luogo dove mangiare, acquistare, imparare, aggregare, dove valorizzare i prodotti del territorio, dove dialogare con prodotti di eccellenza a livello internazionale, dove sperimentare e attuare collaborazioni con cuochi provenienti da diverse realtà ed esperienze ed avviare una cucina didattica in progress. La cucina sarà basata sull'eccellenza della materia prima, su trasformazioni che rispettino al massimo le caratteristiche dei prodotti, su tradizione e innovazione, cibo locale e stagionale.

Compass Group è una delle principali protagoniste nel mercato della ristorazione collettiva e offre un'ampia gamma di servizi selezionati per il consumatore. Il Gruppo Ferrarini, nato come specialista nella produzione di prosciutto cotto e stagionato, è oggi leader in questi segmenti di mercato.

Atelier dei Sapori, non solo cibo

Ritornano in città le giornate del vicinato

Una grande festa dedicata al pane fresco e originale

