Ecco il ristorante gestito dagli studenti del Saffi

Maurizio Belli

30-12-2013

Un ristorante interamente gestito da ragazzi fiorentini, per la precisione gli ex allievi dell'istituto alberghiero Aurelio Saffi. Stiamo parlando de "La Prova del Nove", il nuovo ristorante aperto da ieri all'interno dell'hotel "Number Nine" che, tra i suoi cuochi e chef, vede proprio tanti ex alunni dello storico istituto alberghiero, tutti giovani (al massimo 28 anni): otto di loro sono infatti ex allievi della scuola ora assunti con contratto a tempo indeterminato, poi ci sono i nove migliori neo-diplomati del Saffi, che collaborano come borsisti.

Ma non finisce qui: perché alla "Prova del Nove" ci sarà spazio anche per chi, di studiare, ancora non ha finito. Durante l'anno, infatti, 120 studenti di quarta e quinta del Saffi si alterneranno ai fornelli del ristorante, svolgendo così le ore di tirocinio obbligatorio.

Insomma, un'attività completamente "in famiglia", che ha il pregio di dare spazio a chi, oggi, di spazio non ne ha: i giovani italiani.

Il ristorante è nato su iniziativa della Fondazione "La Prova del Nove", diretta emanazione dell'Istituto Saffi, che pagherà l'affitto all'hotel e, soprattutto, gli stipendi ai giovani chef. Tra i piatti in menu, ricette della tradizione fiorentina rivisitati in chiave contemporanea, come i tortelli di patate serviti con sugo di lampredotto.

"Occorre rottamare una certa ideologia che vuole tenere su due piani distinti scuola e lavoro, quasi fossero due mondi non comunicanti tra loro - ha spiegato il sottosegretario all'Istruzione Gabriele Toccafondi, presente alla conferenza stampa di lancio del ristorante - ci deve essere invece una contaminazione, e l'esperienza inaugurata questa mattina e' la strada giusta, e' la direzione da [seguire](#).

Maurizio Belli, 055 Firenze