

PORTICO AL VECCHIO CONVENTO C'È UNO STAGE FORMATIVO

«Così insegniamo ai giovani di tutta Italia come si diventa imprenditori dell'Appennino»

UN GRUPPO di 15 giovani di varie regioni italiane, selezionati fra 70 domande, sono stati i protagonisti di un corso formativo di tre giorni a Portico per diventare aspiranti imprenditori dell'Appennino. L'iniziativa, promossa dalla **Fondazione Edoardo Garro-ne** di Genova, consiste in una formazione per tre mesi, con sede a Grondona, in Liguria, dove si



SORRIDENTI I partecipanti allo stage

LA RICETTA

Cameli: «Ai ragazzi ho fatto vedere le relazioni che abbiamo col mondo»

svolgono lezioni teoriche sul come fare impresa agricola o turistica in Appennino e viaggi studio o corsi di tre giorni in alcune aziende modello. Spiega il coordinatore Enrico Ferrero: «Abbiamo scelto l'albergo ristorante Al Vecchio Convento di Portico, perché è un modello di albergo diffuso, con-

dotto da una gestione di tipo familiare, ma aperta all'attualità, compresi i clienti stranieri del nord Europa. Offre la possibilità di lavorare in cucina, sotto la direzione dei cuochi. Si trova in un paese medievale molto bello e interessante dal punto di vista turistico». Spiega Massimiliano Cameli, titolare del Vecchio Convento col fratello Matteo e i genitori Marisa e

Gianni: «I giovani sono arrivati da noi attraverso la Scuola di Cucina di Lucca. Ai giovani ho fatto vedere le relazioni che il nostro locale ha con tutto il mondo, non solo attraverso Internet, ma soprattutto al fatto che io da otto anni viaggio per tutta Europa a fare esperienze di cucina e marketing, grazie anche a un tour operator olandese che vive a Portico con noi».