



ONE DREAM ONE CITY IL PROGETTO TOCCA MILANO RISTORAZIONE

Ambasciatori del buon gusto

«È SUCCESSO DURANTE LE VISITE CHE HO SVOLTO NELLE GRANDI AZIENDE DI MILANO: ho capito che per essere competitivi bisogna saper attrarre talenti stranieri, personale capace di internazionalizzare l'azienda. Punto dolente oggi per molte imprese italiane». Andrea Mascaretti (nella foto sopra, a sinistra), assessore alle Politiche del Lavoro e dell'Occupazione del comune di Milano, ha ideato il progetto "One Dream One City", al fine di «promuovere l'eccellenza del sistema produttivo, milanese e italiano, facendola conoscere a giovani talenti provenienti da tutto il mondo, che a loro volta esporteranno nel proprio paese il made in Milan e il made in Italy». È così partita l'iniziativa del corso di cucina a Milano Ristorazione, cui ha partecipato un gruppo di giovani che frequenta il master in scienze turistiche del progetto. «L'Italia è forte soprattutto per la sua tradizione alimentare, e noi abbiamo proposto, attraverso 5 lezioni, altrettante tradizioni culinarie regionali. Un'educazione al gusto italiano, e quindi a un pezzo della nostra cultura», racconta Michele Carruba (in foto a destra), presidente di Milano Ristorazione, la società gestita dal comune di Milano che con le sue 35 cucine prepara 90 mila pasti al giorno per scuole, case di riposo e centri di prima accoglienza della città.