“Fai la differenza Chef!”: formazione e inclusione attraverso la cucina di Roma e del Lazio

20250717174531mini-tuchef3-5173b514

Un progetto che unisce **inclusione sociale, formazione professionale e promozione della gastronomia locale**. Si chiama “**Fai la differenza Chef! La cucina di Roma e del Lazio per offrire nuove opportunità**”, l’iniziativa lanciata nell’ambito della VI edizione del Festival “Fai la differenza… Alla ricerca della Sostenibilità” che si rivolge a rifugiati e migranti ucraini ospitati a Roma, offrendo loro un’opportunità concreta di formazione nel settore gastronomico.

Con l’adesione dell'Associazione Culturale Percorsi di Crescita, la Scuola di Cucina TuChef, Fai la differenza, c’è… e il Main Partner ENEL, i partecipanti, **guidati dai migliori docenti della Scuola di Cucina TuChef, apprenderanno le competenze per diventare Sous Chef o Chef, esplorando e valorizzando la cucina tradizionale di Roma e del Lazio.**

Si tratta di un’esperienza formativa che non solo trasmette **le tecniche della cucina laziale, ma prepara i partecipanti ad affrontare il mondo della ristorazione con un approccio innovativo.** In Italia, il progetto facilita l’inserimento lavorativo nel settore gastronomico, mentre i**n Ucraina, per coloro che decideranno di tornare a casa al termine del conflitto, offre la possibilità di avviare attività nel settore della ristorazione, diffondendo la cultura del Made in Italy.**

Inoltre, a completare l'esperienza sarà il contest “**Fai la differenza in cucina**!” invita i partecipanti a creare piatti che fondono **la tradizione gastronomica laziale con gli ingredienti tipici dell’Ucraina**, dando vita a un incontro di sapori che racconta un’unione di culture. Il contest culminerà il 29 luglio con il prestigioso **RE COOK SHOW** a Palazzo Brancaccio, un evento che celebra la creatività degli chef in erba e promuove i prodotti locali.

Ma non solo. In occasione dell'**Eco Festa del Festival,** che si è tenuta il 12 e 13 luglio presso il Centro Commerciale Euroma2, si è svolto il Fab/Lab della cucina del recupero, un progetto che offre una seconda opportunità a chi ha vissuto la devastazione della guerra, animato da quattro show cooking guidati dallo **chef Alessio Guidi.**