



## L'Istituto Italiano di LONDRA

- *Profilo dell'Istituto*
- *Aspetti tecnici e logistici*

L'Istituto Italiano di Cultura di Londra, che ha sede presso una delle "Town House" di Belgrave Square, nel cuore di Belgravia, il quartiere più esclusivo di Londra, è l'organismo del Ministero degli Affari Esteri incaricato di promuovere la cultura italiana in Inghilterra e Galles.

L'Istituto organizza manifestazioni ed eventi in tutti i settori culturali, compreso quello dell'enogastronomia; le varie attività enogastronomiche dell'Istituto sono parte integrante del proprio programma di promozione della cultura italiana in Inghilterra. In questo contesto, l'Istituto Italiano di Cultura di Londra è stato spesso sede di eventi nell'ambito dei quali si sono esibiti celebri *chef* come Massimo Bottura, Giorgio Locatelli, Gennaro Contaldo, Gigi Perrone, e altri.

Anche per il settore enogastronomico un obiettivo fondamentale è quello di presentare le peculiarità regionali: il progetto "Ambasciatori del Gusto..." è stato posto dall'Istituto alla base della propria attività enogastronomica proprio per presentare al pubblico inglese la cultura gastronomica della specifica area di provenienza dell'Istituto Alberghiero coinvolto nel progetto. Il team è comunque impegnato anche in eventi di promozione relativi ad altre regioni, organizzati dall'Istituto, per i quali, se necessario, è chiamato uno Chef dell'area/regione in questione.

L'attività enogastronomica si sviluppa oltre che attraverso l'organizzazione di specifici eventi, anche tramite la conduzione quotidiana del bar/ristorante dell'Istituto, che presenta, appunto, prodotti e menù tipici.

Per poter organizzare la parte enogastronomica della propria attività l'Istituto si è dotato di una cucina professionale. La cucina è dotata di un forno multifunzionale a 10 teglie, un piano cottura con quattro fuochi a induzione, due friggitorici, un piccolo forno da pizza, vari banchi frigorifero, frigoriferi, congelatori, ecc.

L'Istituto dispone di due grandi sale dove vengono tenuti gli spettacoli musicali, cinematografici, teatrali, le conferenze, e anche le cene, le degustazioni, i wine tasting, ecc.. Le cene e le degustazioni costituiscono spesso la componente enogastronomica di eventi compositi, ma a volte vengono organizzati eventi esclusivamente enogastronomici. Le cene a buffet hanno un limite di 400 persone, quelle a sedere di 100 persone.

Annessa alla cucina vi è una sala bar/ristorante, con disponibilità di 30 coperti. La clientela del bar/ristorante è al momento principalmente costituita dagli studenti dei corsi di lingua italiana tenuti dall'Istituto; tuttavia, si tratta di uno spazio aperto al pubblico esterno, che si avvia verso un sostanziale e continuo sviluppo, considerati la posizione privilegiata e l'interesse crescente per la gastronomia italiana da parte del pubblico londinese. Tale sviluppo è legato alla continuità del servizio e alla possibilità di prolungare l'apertura fino alla cena. Possono essere organizzati pranzi

di lavoro e cene anche nel salone principale. A tal proposito, l'attività dello spazio ristorante si dovrebbe svolgere in due turni: ad esempio dalle 9,00 alle 15,30 e dalle 15,30 alle 22,00.

Il progetto si propone inoltre di mostrare l'eccellenza che la tradizione italiana attribuisce al servizio: per questo motivo, dovrà essere prestata particolare cura all'accoglienza degli invitati, alla verifica della pulizia dei locali (può essere chiamato personale *ad hoc*) e alla valorizzazione del percorso degustativo. Dunque è opportuno che il team sia integrato da studenti del corso di accoglienza e ricevimento.

L'Istituto non dispone di un proprio *chef*, per cui il team di studenti sarà seguito dal docente dei corsi di cucina, che si occuperà delle dimostrazioni e dell'insegnamento.

I costi del progetto variano ovviamente in funzione della lunghezza dell'evento, del numero degli studenti e dei docenti, del tipo di alloggio e vitto, volo aereo, trasferimenti, ecc. Altri costi possono essere rappresentati da eventuali lezioni di inglese per gli studenti.

Attualmente l'Istituto usa un albergo ben collegato con Belgrave Square (5 minuti di metropolitana), le cui stanze doppie con prima colazione costano £65 al giorno e le singole £50 al giorno.

Per un gruppo formato da 2 docenti e 12 studenti (maschi e femmine di numero pari – potrebbero essere 6 di cucina, 4 di sala e 2 di ricevimento) il costo per due settimane è di 8.500 euro.

Ovviamente possono essere trovate soluzioni più economiche.

I trasferimenti dentro Londra (Oyster Card) costa circa 1.000 euro (circa 54 euro pro capite per settimana).

Se il team prepara e consuma (con moderazione) i pasti nel ristorante il costo è di circa 2.000 euro.

Il costo dei voli può essere considerato orientativamente sui 200 euro a persona.

Il totale per il "modulo" di due settimane considerato è di circa 15.000 euro.