



Allievi Enaip all'evento Pane e companatico

24/10/2017

Domenica 22 ottobre nell'isola pedonale di Settimo Torinese si è tenuto l'evento dal titolo **“Pane e Companatico”** nel quale l'[Associazione Ristoratori Settimesi](#), in collaborazione con [l'Enaip](#), ha proposto le sue ricette. Il connubio tra le due realtà, ristoratori – scuola, è ormai destinato a fare da apripista ad esperienze simili: quando serve personale, i ristoratori cittadini attingono dalle banche dati degli studenti del corso di ristorazione della scuola [Enaip di Settimo](#).

La forza lavoro a chilometri zero è la nuova modalità da testare e da mettere a punto, per evitare lunghi spostamenti e avere il personale sempre pronto a raggiungere il posto di lavoro in caso di necessità.

Lo stand è stato collocato all'inizio di via Italia, dove il presidente dei Ristoratori Settimesi, **René Stillitano**, ha coordinato le attività di preparazione e distribuzione di bocconcini farciti dai vari ristoratori, secondo le tradizionali ricette (cime di rapa, burrata e acciughe, zucca e castelmagno, trippa, baccalà, ecc.), tra le quali si colloca il panino ripieno di vitello tonnato realizzato dai ragazzi della scuola [Enaip Settimo](#).