Diario di Udine 25 maggio 2021

Academia del Gusto FVG





GORIZIA POLITICA SPORT - EVENTI ECONOMIA

Q

CULTURA

Taglio del nastro per l'Academia del Gusto Fvg: farà alta formazione enogastonomica

Un luogo di valorizzazione dei prodotti tipici aperto a tutti



Pubblicato 3 settimane fa on Maggio 25, 2021 Da Redazione Udine





Vaccini anti Covid: in Fvg si sono prenotat

UDINE - Ha debuttato ufficialmente lunedì 24 maggio a Città Fiera, L'Academia del Gusto Fvg, scuola di alta formazione enogastronomica, luogo di valorizzazione della cucina italiana e del Friuli Venezia Giulia, che diventerà punto di riferimento per la formazione di alto profilo dell'intero Nord Est. Un laboratorio di formazione che in questo momento, nella sua giornata inaugurale, vuole essere anche un messaggio di speranza per la ripartenza, con queste parole ha esordito Sergio Emidio Bini, assessore al Turismo della Regione Friuli Venezia Giulia. Regione che è, ed è stata, al fianco di tutte le realtà del territorio che tanto hanno sofferto in quest'ultimo anno. Academia del Gusto rappresenta una grande opportunità per la formazione dei giovani, e per la valorizzazione delle aziende di prodotti tipici che con il settore enogastronomico, sono volano per il turismo della nostra regione.

Insieme all'assessore diversi gli interventi di oggi: ad aprire Antonio Maria Bardelli, fondatore di Città Fiera a cui sono seguiti gli interventi di Daniele Piccoli, presidente Accademia del Gusto Fvg, Ferigo Marinella presidente Unione Regionale Cuochi, Rocco Pozzulo, presidente Federazione Italiana Cuochi, De Simone Gabriele, direttore generale Ial, Antonella Orzan, vicesindaco Comune di Martignacco. L'Academia del Gusto Fygnasce dalla volontà dei soci dell'Associazione Cuochi Udine che, con questo progetto, vogliono istituire una scuola di alta formazione professionale per gli operatori del settore, per gli studenti degli Istituti alberghieri ed anche per gli amatori. Un luogo di conoscenza, di incontro e di crescita che saprà raccontare il territorio italiano e friulano, attraverso i suoi prodotti e le sapienti mani degli chef e degli esperti del gusto.