Il Friuli 24 maggio 2021

Academia del Gusto FVG



Ha debuttato ufficialmente oggi, **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, Vice Sindaco Comune di Martignacco.

L'Academia del Gusto Fvg nasce 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.

Tante le opportunità formative sia per gli amatori che per i professionisti con: corsi di cucina, gestione della sala, accoglienza, senza dimenticare l'universo del vino. Postazioni didattiche professionali, laboratori dedicati. Un ricco programma legato alla stagionalità, alla qualità e alla territorialità dei prodotti. Gli spazi, composti da moderne sale attrezzate con i migliori elettrodomestici e dotate della miglior tecnologia disponibile per rendere fruibile, anche attraverso video e trasmissioni in diretta, tutti i processi dell'arte culinaria e della cultura enogastronomica.