

Accademia del Gusto FVG

Friuli

Martedì 25 Maggio 2021
www.gazzettino.it

Al Città Fiera nasce la scuola di alta formazione enogastronomica

► Inaugurata l'Accademia del gusto Bini: è il simbolo della ripartenza

L'INIZIATIVA

«FINE C'è chi sceglie la cucina come professione, chi come passione. In entrambi i casi, ora in regione c'è un'opportunità in più. È stata infatti inaugurata ieri l'Accademia del Gusto Fvg, scuola di alta formazione enogastronomica rivolta ad operatori del settore e semplici amatori, dotata di aree didattiche, sala laboratorio e attrezzature professionali. Il centro può contare su 500 metri quadrati al Città Fiera di Torressana di Martignacco e, oltre ad essere riferimento per la formazione di alto profilo nel Nord Est, sarà luogo di valorizzazione della cucina italiana e regionale nonché vetrina delle piccole produzioni agricole e agroalimentari, promuovendo anche la proposta del territorio. «L'inaugurazione dell'Accademia del Gusto a Città Fiera - ha commentato l'assessore regionale alle attività produttive, Sergio Emilio Bini -, è il simbolo della ripartenza di una categoria tra quelle maggiormente penalizzate dalla pandemia, che oggi intende ricominciare a svolgere a tempo pieno il suo servizio per il territorio e per l'economia, pun-

tando a offrire qualità ed elementi innovativi. I cuochi - ha continuato sottolineando sia l'aspetto della formazione dei giovani sia quello della valorizzazione dei prodotti - sono gli interpreti delle peculiarità, delle ricchezze, della vasta proposta di eccellenze che servono per coniugare gli elementi dell'attrattiva del territorio ed esaudire le esigenze del turismo moderno. Le eccellenze agrari e enogastronomiche, assieme all'offerta turistica, compongono l'immagine vivente di una regione vocata all'accoglienza, che ha dimostrato di saper ripartire anche dopo la pandemia. Il sodalizio tra Città Fiera e l'Unione cuochi - ha concluso - è l'emblema della volontà di ricominciare a lavorare presentando le unicità della nostra terra attraverso un richiamo inedito, che è quello del gusto».

CUOCHI

L'Accademia del Gusto Fvg è la seconda in Italia ed è nata dalla volontà dell'Associazione Cuochi Udine con l'obiettivo di creare una scuola di alta formazione professionale per operatori del settore, studenti degli istituti alberghieri ed amatori (tra i primi "ospiti" dell'Accademia ci sono i



INAUGURAZIONE Alla presenza di Bardelli e Bini

ragazzi del Centro Turistico Albergiero Iai, che vi potranno fare pratica) che è anche luogo di conoscenza, incontro e crescita, per raccontare il territorio attraverso i suoi prodotti e le creazioni degli chef. Il centro offre corsi di cucina, gestione della sala e accoglienza, senza dimenticare il mondo del wine a disposizione per gli utenti: posizioni didattiche professionali e laboratori dedicati, in un programma legato alla stagionalità, alla qualità e alla territorialità dei prodotti. Gli spazi, con sale attrezzate, sono dotati di tecnologie che permettono di rendere fruibili tutti i

processi dell'arte culinaria anche tramite video e trasmissioni in diretta. All'inaugurazione, oltre all'assessore regionale, hanno partecipato Antonio Maria Bardelli, fondatore di Città Fiera, Daniele Piccoli, presidente dell'Accademia del Gusto Fvg, Mariella Ferigo, presidente dell'Unione Regionale Cuochi, Rocco Pozzato, presidente della Federazione Italiana Cuochi, Gabriele De Simone, direttore generale Iai e Antonella Orzan, vicesindaco del Comune di Martignacco.

Alessia Pilotto
SERVIZIO REGIONALE

Premiati in Ue gli inventori in erba del Malignani

► Grazie al dispositivo che avverte se la pianta ha bisogno di acqua

RICONOSCIMENTO

«FINE Studenti del Malignani premiati al concorso Popri International grazie ad un dispositivo "amare" che segnala quando la pianta è assetata e dev'essere innaffiata.

Leaflife si aggiudica il secondo posto al concorso internazionale per le idee imprenditoriali giovanili organizzato dalla Slovenia, attuale Presidente di turno della strategia macroregionale dell'Ue per la Regione Adriatico-Ionica Esasali. Gli vincitori del concorso "Impresa in azione" del 2020 con la loro classe, Elia Piccoli e Francesco Tonelli hanno conquistato il prestigioso riconoscimento internazionale e hanno ottenuto il pass per partecipare a Podim Conference - uno dei più importanti eventi europei per startup.

Il team del Malignani di Udine ha convinto la giuria con "Mifia", un dispositivo che avvisa l'utente quando è necessario annaffiare una pianta in vaso, per permetterle di crescere in perfette condizioni, evitando inutili sprechi di risorse idriche. Popri International è un concorso ideato nel 2021 che seleziona e premia le migliori idee imprend-

toriali tra giovani studenti delle scuole superiori e dell'Università provenienti da 9 paesi della macro regione adriatico-ionica e Friuli Innovazione - incubatore certificato che da oltre 15 anni supporta potenziali imprenditori e startup innovative - è il coordinatore dell'iniziativa per il Friuli Venezia Giulia. «Nel corso degli anni, abbiamo realizzato programmi specifici di imprenditorialità per i giovani e siamo rimasti affascinati dalla scoperta di quanta motivazione, volontà e passione mettano nello sviluppo delle proprie idee di business - commenta Elia Miceli, responsabile dell'incubatore di Friuli Innovazione - Oggi è quanto mai importante stimolare lo spirito imprenditoriale, promuovere le competenze imprenditoriali e stimolare la cultura dell'innovazione».

REPORTAGE REGIONALE



STUDENTI La presentazione

Evento sostenuto dal Progetto "Pordenone 2020: una città per tutti"

informazione commerciale

Comune di Pordenone

CON CENTRO

PORDENONE

Camera di Commercio Pordenone - Udine

FRIULI VENEZIA GIULIA

29 e 30 Maggio
Biblioteca Civica

resilienza

Festival PORDENONE 2021

Dibattiti spettacoli musica laboratori ludici innovazione e altro ancora

www.pordenoneresiliente.it

Al Città Fiera nasce la scuola di alta formazione enogastronomica

► Inaugurata l'Accademia del gusto Bini: è il simbolo della ripartenza

L'INIZIATIVA

UDINE C'è chi sceglie la cucina come professione, chi come passione: in entrambi i casi, ora in regione c'è un'opportunità in più. È stata infatti inaugurata ieri "L'Accademia del Gusto Fvg", scuola di alta formazione enogastronomica rivolta ad operatori del settore e semplici amatori, dotata di aree didattiche, sale laboratorio e attrezzature professionali. Il centro può contare su 500 metri quadrati al Città Fiera di Torreano di Martignacco e, oltre ad essere riferimento per la formazione di alto profilo nel Nord Est, sarà luogo di valorizzazione della cucina italiana e regionale nonché vetrina delle piccole produzioni agricole e agroalimentari, promuovendo anche la proposta del territorio. «L'inaugurazione dell'Accademia del Gusto a Città Fiera - ha commentato l'assessore regionale alle attività produttive, Sergio Emidio Bini -, è il simbolo della ripartenza di una categoria tra quelle maggiormente penalizzate dalla pandemia, che oggi intende ricominciare a svolgere a tempo pieno il suo servizio per il territorio e per l'economia, pun-

tando a offrire qualità ed elementi innovativi. I cuochi - ha continuato sottolineando sia l'aspetto della formazione dei giovani sia quello della valorizzazione dei prodotti -, sono gli interpreti delle peculiarità, delle ricchezze, della vasta proposta di eccellenze che servono per coniugare gli elementi dell'attrattività del territorio ed esaudire le attese del turismo moderno. Le eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche, assieme all'offerta turistica, compongono l'immagine vincente di una regione vocata all'accoglienza, che ha dimostrato di saper ripartire anche dopo la pandemia. Il sodalizio tra Città Fiera e l'Unione cuochi - ha concluso - è l'emblema della volontà di ricominciare a lavorare presentando le unicità della nostra terra attraverso un richiamo ineludibile, che è quello del gusto».

CUOCHI

L'Accademia del Gusto Fvg è la seconda in Italia ed è nata dalla volontà dell'Associazione Cuochi Udine con l'obiettivo di creare una scuola di alta formazione professionale per operatori del settore, studenti degli istituti alberghieri ed amatori (tra i primi "ospiti" dell'Accademia ci sono i



INAUGURAZIONE Alla presenza di Bardelli e Bini

ragazzi del Centro Turistico Alberghiero Ial, che vi potranno fare pratica) che è anche luogo di conoscenza, incontro e crescita, per raccontare il territorio attraverso i suoi prodotti e le creazioni degli chef. Il centro offre corsi di cucina, gestione della sala e accoglienza, senza dimenticare il mondo del vino: a disposizione per gli utenti postazioni didattiche professionali e laboratori dedicati, in un programma legato alla stagionalità, alla qualità e alla territorialità dei prodotti. Gli spazi, con sale attrezzate, sono dotati di tecnologie che permettono di rendere fruibili tutti i

processi dell'arte culinaria anche tramite video e trasmissioni in diretta. All'inaugurazione, oltre all'assessore regionale, hanno partecipato Antonio Maria Bardelli, fondatore di Città Fiera, Daniele Piccoli, presidente dell'Accademia del Gusto Fvg, Marinella Ferigo, presidente dell'Unione Regionale Cuochi, Rocco Pozzulo, presidente della Federazione Italiana Cuochi, Gabriele De Simone, direttore generale Ial e Antonella Orzan, vicesindaco del Comune di Martignacco.

Alessia Pilotto

© RIPRODUZIONE RISERVATA