

Accademia del Gusto FVG

MARTEDÌ 25 MAGGIO 2021
MESSAGGERO VENETO

ADASSHABVAINTIAC · UDINE 27

Costume & Società



Inaugurazione dell'Accademia del Gusto al Città Fiera: fungerà anche da vetrina dei prodotti enogastronomici. V. PETRUSO

IL CALENDARIO DEI CORSI

CORSI	IN CORSO	COSTI
Manuale di Bindi	22/05/2021	30€
MASTERCHEF: L'equilibrato del gusto: viaggio tra Italia, Francia e Giappone	24/05/2021	150€
Pizza in pala Romana	25/05/2021	80€
Torte moderne	26/05/2021	80€
Corsi Bindi	30/05/2021	120€
Il Friuli a tavola	03/06/2021	40€
Passione romana	05/06/2021	40€
Manie in pasta	08/06/2021	35€
L'Universo in un chiodo	08/06/2021	40€
A tutto tondo	09/06/2021	90€
Frella artistica 30	16/06/2021	70€
Pesce crudo e bollito	17/06/2021	40€
Pasta fatta in casa	21/06/2021	70€
Pesce Marinato, Crudo e Tartare	22/06/2021	80€
Risotti giapponesi	29/06/2021	80€
Primi di pesce	29/06/2021	70€
Pasta fresca e ripiena	29/06/2021	80€
Panino Gourmet	30/06/2021	50€
Autopari ufficiali	01/07/2021	40€

L'Accademia del Gusto spalanca le sue porte per le lezioni di cucina. Già pronti 15 corsi

La scuola di alta formazione è stata inaugurata al Città Fiera. Il centro dispone di sale didattiche e laboratori attrezzati

Sara Palluelo

Udine e il Friuli Venezia Giulia hanno dato il benvenuto all'Accademia del Gusto Fvg, la prima scuola di alta formazione enogastronomica in regione alla portata di tutti. Inaugurata nella nuova sala del centro commerciale Città Fiera di Martignacco (primo piano dell'area azzurra Mondo Casa, a fianco dello show room Leroy Merlin), la scuola mira a inserirsi nelle catene di eccellenza del pano-

rama italiano e diventare punto di riferimento per tutto il Nord-Est. Nata per volontà dell'associazione cuochi Udine un anno e mezzo fa e operativa ufficialmente da gennaio, l'Accademia è stata inaugurata ieri - grazie all'allenamento delle misure restrittive per il contenimento della pandemia - alla presenza dell'assessore regionale alle Attività produttive e turismo Sergio Emodio Bini, il patron del centro commerciale Città Fiera Antonio

Maria Bardelli, il presidente dell'Accademia del Gusto Fvg Daniele Piccoli, la presidente Unione regionale cuochi Marinella Perigo, il presidente della Federazione italiana cuochi Rocco Pozzallo, il direttore generale Ital Fvg Gabriele De Sinaceo e la vicesindaco del Comune di Martignacco Antonella Orzani. «È il simbolo della ripartenza di una categoria tra quelle maggiormente penalizzate dalla pandemia che intendiamo cominciare a svolgere il suo

servizio per il territorio e per l'economia, puntando a offrire qualità ed elementi innovativi - ha affermato Bini - ma rappresenta anche una grande opportunità per la formazione dei giovani e la valorizzazione delle aziende di prodotti tipici che con il settore enogastronomico sono volano per il turismo».

Il nuovo "tempio della cucina" in regione sarà luogo di conoscenza, incontro e crescita per raccontare il territorio italiano e friulano, ma soprattutto sarà aperto a tutti: professionisti e operatori del settore, studenti di istituti alberghieri, amanti della cucina e della cultura gastronomica. Il centro dispone di aree didattiche, sale laboratorio e attrezzature professionali distribuite in 500 metri di spazio che fungeranno anche da vetrina per le piccole produzioni agricole e agroalimentari del territorio.

Tante le opportunità formative promesse tra cui: corsi di cucina, gestione della sala, accoglienza e universo del vino.



Antonio Maria Bardelli

«Sarà aperta a studenti, professionisti, operatori del settore e appassionati»



Sergio Emodio Bini

«È il simbolo della ripartenza di una categoria penalizzata dalla pandemia»

Il programma è ricco e variegato e cambia di mese in mese in stretta relazione con la stagionalità, la qualità e la territorialità dei prodotti. I corsi - ai quali potranno partecipare persone dai 14 anni compiuti - saranno suddivisi in cinque tipologie: presentazione di prodotti del territorio, show cooking degustazione; avvicinamento ai fornelli; professionisti; bambini e portatori di handicap.

Già 15 quelli in programma (le iscrizioni sono già aperte) per giugno: dalla preparazione dei classici antipasti friulani, primi di pesce, crudi e tartare, pizza, psate e pasta fresca ripiena ai ravioli giapponesi, penne gourmet, "Il Friuli a tavola" (dove si imparano a fare gajonca e frico) e "Passione Romana" (che svela i segreti di come preparare una pasta alla carbonara o cacio e pepe ad hoc). Oltre a corsi e masterclass, dai lunedì ai venerdì, l'Accademia accoglierà gli studenti del centro storico alberghiero lal che avranno la possibilità di fare pratica in sale studiate ad hoc e raggiungere una formazione altamente qualificata e a 360 gradi. Il calendario dei corsi è in continuo aggiornamento e consultabile sul sito www.academia-delgustofvg.it.

LE FARMACIE

ASU FC EXAAS2
Caviglioglio del Friuli S. Antonio
via Roma 52 0432 52100
Rivignano Terz Giulio Fiumetto
via del Berzoglio 27/A 0432 775291
Bando Motta La Longa Solfonico
via Roma 17 0432 582488

ASU FC EXAAS3
Chiusaforte Di S. Felice
piazza Peroni 2 0432 52108
Caviglioglio Caviglioglio
piazza Orsini 8 0432 775291
Bando Motta La Longa Solfonico
via Roma 17 0432 582488

ASU FC EXASUIUD
Caviglioglio Friuli
via Roma 30 0432 982017
Chiusaforte Friuli Fiumetto
via Roma 3 0432 775291
Missa Missa
via Roma 8 - 10 0432 775291
Pagnacca Pagnacca
via Udine 2 0432 982011
Sanfelice di Montebelluno
via Leonardo da Vinci 6 0432 759050
Taverna Caffetto
via Dell'Alto 30 0432 914597
Taverna Roccaforte
località Orsola 7 0432 755533

CINEMA

UDINE
CENTRALE
Via Po 8 - tel. 0432 504290
Ripetuta online www.cinemasudine.it
Precedenza dipartimenti

THE SPACE CINEMA PRAGNANO
Per info www.the-space-cinema.it
Tutti film a 4,90 euro
Il cattivo poeta 13,5, 18,45, 20,15
100% Topi 20,30
Un altro giorno 20,30, 20,35
Mortale 20,30
L'ormaggio più 18,28, 19,35
Il Sacco male 20,30, 20,30
NORRIS's festival 21,40

MONFALCONE
KINEMA
Via G. G. 54 - tel. 0431 10320
www.kinema.it
Cattivo poeta 17,30, 20,15
Un altro giorno 17,30, 20,15
Mortale 17,45
Il Sacco male 19,45
Norrinard 17,30, 20,15



L'inaugurazione dell'Accademia del Gusto al Città Fiera: fungerà anche da vetrina dei prodotti enogastronomici (F. PETRUSI)

L'Accademia del Gusto spalanca le sue porte per le lezioni di cucina. Già pronti 15 corsi

La scuola di alta formazione è stata inaugurata al Città Fiera. Il centro dispone di sale didattiche e laboratori attrezzati

Sara Palluelo

Udine e il Friuli Venezia Giulia hanno dato il benvenuto all'Accademia del Gusto Fvg, la prima scuola di alta formazione enogastronomica in regione alla portata di tutti. Incastonata nella nuova ala del centro commerciale Città Fiera di Martignacco (primo piano dell'area azzurra Mondo Casa, a fianco dello show-room Leroy Merlin), la scuola mira a inserirsi nelle realtà di eccellenza del pano-

rama italiano e diventare punto di riferimento per tutto il Nord-Est.

Nata per volontà dell'associazione cuochi Udine un anno e mezzo fa e operativa ufficialmente da gennaio, l'Accademia è stata inaugurata ieri - grazie all'allentamento delle misure restrittive per il contenimento della pandemia - alla presenza dell'assessore regionale alle Attività produttive e turismo Sergio Emidio Bini, il patron del centro commerciale Città Fiera Antonio

Maria Bardelli, il presidente dell'Accademia del Gusto Fvg Daniele Piccoli, la presidente Unione regionale cuochi Mariella Ferigo, il presidente della Federazione italiana cuochi Rocco Pozzulo, il direttore generale Ial Fvg Gabriele De Simone e la vicesindaco del Comune di Martignacco Antonella Orzan.

«È il simbolo della ripartenza di una categoria tra quelle maggiormente penalizzate dalla pandemia che intende ricominciare a svolgere il suo

servizio per il territorio e per l'economia, puntando a offrire qualità ed elementi innovativi - ha affermato Bini -, ma rappresenta anche una grande opportunità per la formazione dei giovani e la valorizzazione delle aziende di prodotti tipici che con il settore enogastronomico sono volano per il turismo».

Il nuovo "tempio della cucina" in regione sarà luogo di conoscenza, incontro e crescita per raccontare il territorio italiano e friulano, ma soprattutto sarà aperto a tutti: professionisti e operatori del settore, studenti di istituti alberghieri, amanti della cucina e della cultura gastronomica. Il centro dispone di aree didattiche, sale laboratorio e attrezzature professionali distribuite in 500 metri di spazio che fungeranno anche da vetrina per le piccole produzioni agricole e agroalimentari del territorio. I locali sono stati interamente progettati e realizzati nel rispetto delle normative e distanze anti-Covid, con i migliori elettrodomestici e la miglior tecnologia. Al momento tre le sale allestite e operative, altre due arriveranno in autunno.

Tante le opportunità formative promosse tra cui: corsi di cucina, gestione della sala, accoglienza e universo del vino.

IL CALENDARIO DEI CORSI

		CORSI IN EURO
Marrone E Birri	22/05/2021	30
MASTERCLASS: L'equilibrio del gusto- viaggio tra Italia, Francia e Giappone	24/05/2021	150
Pizza in pala Romana	25/05/2021	80
Torte moderne	26/05/2021	80
Corso Sushi	31/05/2021	120
Il Friuli a tavola	08/06/2021	40
Passione romana	05/06/2021	40
Manine in pasta	08/06/2021	35
L'Universo in un chicco	08/06/2021	40
A tutto tondo	08/06/2021	90
Frolla artistica 3D	16/06/2021	70
Pesce crudo e bellicine	17/06/2021	40
Pane fatto in casa	21/06/2021	70
Pesce Marinato, Crudo e Tartare	22/06/2021	80
Ravioli giapponesi	26/06/2021	60
Primi di pesce	28/06/2021	70
Pasta fresca e ripiena	29/06/2021	80
Panino Gourmet	30/06/2021	50
Antipasti sfiziosi	11/07/2021	40



Antonio Maria Bardelli

«Sarà aperta a studenti, professionisti, operatori del settore e appassionati»



Sergio Emidio Bini

«È il simbolo della ripartenza di una categoria penalizzata dalla pandemia»

Il programma è ricco e variegato e cambia di mese in stretta relazione con la stagionalità, la qualità e la territorialità dei prodotti. I corsi - ai quali potranno partecipare persone dai 14 anni compiuti - saranno suddivisi in cinque tipologie: presentazione di prodotti del territorio, show cooking e degustazione; avvicinamento ai fornelli; professionisti; bambini e portatori di handicap.

Già 15 quelli in programma (le iscrizioni sono già aperte) per giugno: dalla preparazione dei classici antipasti sfiziosi, primi di pesce, crudi e tartare, pizza, pane e pasta fresca ripiena ai ravioli giapponesi, panini gourmet, "il Friuli a tavola" (dove si imparano a fare cjarçons e frico) e "Passione Romana" (che svela i segreti di come preparare una pasta alla carbonara o cacio e pepe ad hoc). Oltre a corsi e masterclass, dal lunedì al venerdì, l'Accademia accoglierà gli studenti del centro turistico alberghiero Ial che avranno la possibilità di fare pratica in sale studiate ad hoc e raggiungere una formazione altamente qualificata e a 360 gradi. Il calendario dei corsi è in continuo aggiornamento e consultabile sul sito www.academia-delgustofvg.it.