Comunicato Stampa

A lezione di Asiago DOP

Dalla scuola al mondo del lavoro con l'Academy del Consorzio Tutela Formaggio Asiago.

Vicenza, 22 marzo 2024 – Ridurre la distanza tra il mondo della scuola e la professione, insegnare a valorizzare i prodotti d'origine in cucina e a conoscere come comunicarli al meglio, sono questi gli obiettivi dell'Academy Asiago DOP, il progetto che investe sulla formazione in due distinti programmi rivolti ai giovani e agli operatori professionali della ristorazione con la partecipazione di tre chef stellati: Cristina Bowerman (Glass Hosteria-Roma), Nikita Sergeev (Ristorante L'Arcade-Porto San Giorgio (Fermo) e Stefano Di Gennaro (Quintessenza Ristorante-Trani).

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, partner privilegiato dell'alta ristorazione, punta sulla formazione per aumentare la consapevolezza dell'importanza di partire da una materia prima eccellente per creare proposte culinarie capaci di essere ricordate. " Dalla scuola al mondo del lavoro è importante promuovere un approccio sostenibile al cibo sposando la massima qualità. - afferma Flavio Innocenzi, Direttore del Consorzio Tutela Formaggio Asiago – Con l'Academy Asiago DOP, il Consorzio di Tutela fa suo l'impegno di fornire ai giovani sempre nuove occasioni per avvicinarsi ai valori dell'Asiago DOP, prodotto di origine certa d'eccellenza e ai professionisti opportunità di aggiornamento vicine alle loro esigenze."

Dal 25 marzo al 17 aprile, l'Asiago DOP entra nelle cucine degli istituti alberghieri con "*Asiago Academy goes to school*", il ciclo di incontri in collaborazione con l'associazione "I love Italian Food" con appuntamenti all'IPSSEOA Amerigo Vespucci di Roma, l'IIS Apicio Colonna Gatti di Anzio (Roma), l'IPSSEOA B. Buontalenti di Firenze e l'Istituto Alberghiero di Assisi. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago rafforza la trasmissione del sapere della denominazione d'origine tra i giovani chef del futuro per ampliare la conoscenza e favorire scelte consapevoli raccontando la sua unicità accompagnato da una testimonial d'eccezione, Cristina Bowerman, che ha fatto della creatività e dell'impegno un manifesto di vita. "È molto importante formare i giovani sulle materie prime, – afferma chef Bowerman - in primo luogo perché questo gli consente di comprendere l'origine e la qualità degli alimenti che consumano, promuovendo una maggiore consapevolezza sulla sostenibilità e sulla provenienza dei cibi. Inoltre, può aiutarli a sviluppare competenze pratiche contribuendo così a preservare le tradizioni e a sostenere la sicurezza aprendo opportunità di carriera nel settore agricolo e alimentare e incoraggiando nel contempo l'innovazione e l'imprenditorialità."

"Siamo entusiasti di questa collaborazione – continua Alessandro Schiatti, Presidente di "I Love Italian Food".- Le classi educative dedicate al formaggio Asiago rappresentano un'opportunità per promuovere e tutelare la vera cultura enogastronomica italiana. Attraverso queste iniziative offriamo agli studenti una conoscenza approfondita di un'eccellenza del nostro patrimonio alimentare e contribuiamo anche a preservarne l'autenticità. È un modo concreto per garantire che le generazioni future siano ambasciatrici di un'identità culinaria autentica e di qualità."

Alla formazione degli operatori è dedicato "*Asiago Academy on tour*", il progetto formativo itinerante che, con lo show cooking "Sperimentare è la nostra tradizione più autentica" invita a scoprire la modernità in cucina del formaggio Asiago e valorizza al meglio il ruolo dei ristoratori come ambasciatori del prodotto di qualità. Dopo il successo della prima tappa, ad Ancona, il 19

marzo, condotta dallo chef Nikita Sergeev, sarà la volta di Bari, il 23 aprile, con lo chef Stefano Di Gennaro, per andare a studiare le diverse declinazioni culinarie dell'Asiago DOP con quattro ricette appositamente create per l'occasione arricchite da una degustazione guidata delle diverse stagionature.

Contatti stampa: Roberta Zarpellon – TRAGUARDI – T 0424523073 M 3394187543 mail: zarpellon@traguardiweb.it