

# FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA E CAST RINNOVANO LA COLLABORAZIONE: FORMAZIONE E TERRITORIO PER I GIOVANI DEL FUTURO

Brescia, [inserire data] — Il Consorzio Franciacorta e CAST, l'istituto italiano dedicato ai professionisti dell'eccellenza gastronomica, rinnovano la loro collaborazione a sostegno dei giovani talenti e della promozione integrata del territorio.

Questo rinnovo conferma la volontà condivisa di unire le competenze formative di CAST con il prestigio internazionale del Franciacorta, proseguendo nella creazione di percorsi educativi che valorizzino il legame tra enogastronomia e territorio.

Attraverso attività congiunte, lezioni in aula, masterclass tematiche, laboratori e visite aziendali nella regione, gli studenti avranno l'opportunità di conoscere da vicino la filiera Franciacorta, approfondendo non solo le tecniche di produzione, ma anche i valori di sostenibilità, tradizione e innovazione che contraddistinguono questo vino e il suo territorio, oggi simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo.

“Questo rinnovo rappresenta la continuità di una visione condivisa: formare professionisti completi e consapevoli, radicati nel territorio ma pronti al mondo”, afferma il Presidente del Consorzio Franciacorta, Emanuele Rabotti. “Il Franciacorta nasce da un territorio straordinario e da una comunità che custodisce qualità e cultura”, continua. “Proseguire il percorso con CAST significa trasmettere questi valori alle nuove generazioni e accompagnarle verso un futuro internazionale.”

“Collaborare con il Consorzio Franciacorta significa offrire ai nostri studenti un'esperienza formativa che unisce tecnica, cultura e territorio,” dichiara il CEO di CAST, Cristian Cantaluppi. “Vogliamo formare professionisti capaci di interpretare il futuro dell'enogastronomia, consapevoli dell'importanza delle filiere d'eccellenza italiane e pronti a rappresentarle nel mondo.”

Il rinnovo della partnership conferma un modello virtuoso di collaborazione territoriale, capace di mettere in rete formazione, produttori locali e promozione internazionale, generando nuove opportunità per i giovani professionisti del domani.

**Il Consorzio Franciacorta** è l'organismo che garantisce e controlla il rispetto della disciplina di produzione del Franciacorta, primo vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il lavoro del Consorzio si articola in diverse attività: dalla tutela del marchio e del territorio, alla valorizzazione del prodotto attraverso un continuo lavoro sul disciplinare e sul regolamento di produzione; dall'informazione al consumatore fino alla promozione del Franciacorta quale espressione di un territorio, di un vino e di un metodo di produzione. Fondato il 5 marzo del 1990 ha sede a Erbusco, nel cuore della Franciacorta. Il Consorzio è presieduto da Emanuele Rabotti e conta 119 cantine.

**CAST - Italian Institute of Culinary Arts & Hospitality** è un istituto di formazione riconosciuto a livello nazionale e internazionale come punto di riferimento per chi desidera intraprendere una carriera nel mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità. Fondata a Brescia nel 1997, la scuola riunisce maestri e professionisti di alto livello, offrendo percorsi formativi in cucina, pasticceria, panificazione, ospitalità, gelateria e arti bianche. CAST si distingue per un approccio didattico che integra tecnica, pratica, creatività e conoscenza delle filiere produttive, formando professionisti preparati, consapevoli e pronti ad affrontare le sfide del settore a livello internazionale.