

COMUNICATO STAMPA

I futuri chef a scuola di salumi

Appuntamento il 14 novembre presso l'IPSSEC Adriano Olivetti di Monza

Partnership tra ASSICA, l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e Re.Na.I.A, per incontri di formazione negli Istituti Alberghieri grazie a Trust Your Taste

Milano, 7 novembre 2024 – Si svolgerà giovedì 14 novembre presso l'IPSSEC “Adriano Olivetti” di Monza il secondo appuntamento di un **innovativo progetto di formazione** che punta a portare nelle **scuole alberghiere** italiane la **cultura dell'eccellenza agroalimentare europea**. L'iniziativa è promossa da ASSICA – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto e Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri), e coinvolgerà alcuni istituti alberghieri in tutta Italia.

Attraverso questo progetto, nel triennio dal 2024 al 2027, **oltre 700 studenti** avranno l'opportunità di scoprire, direttamente dai professionisti del settore, il mondo dei **salumi** e della **carne suina**, grazie ai contenuti della campagna europea “*Trust Your Taste, Choose European Quality*”. L'iniziativa punta a **sensibilizzare le nuove generazioni** di futuri chef e professionisti della ristorazione **sull'eccellenza dei prodotti europei**, con un'attenzione particolare alla **tracciabilità**, all'**etichettatura**, ai **valori nutrizionali** e alla **sostenibilità**.

Ma non si tratterà solo di **teoria**: la formazione comprenderà anche una parte **pratica**, con show-cooking dedicati a valorizzare le diverse **specialità e caratteristiche dei salumi italiani**. Grazie agli chef dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, **ogni incontro sarà una vera e propria masterclass** che offrirà agli studenti la possibilità di vedere da vicino come un prodotto tradizionale come un salume, può trasformarsi in un piatto gourmet, imparando tecniche e segreti che potranno applicare nelle loro future carriere professionali. Sarà un'opportunità unica per **arricchire il proprio bagaglio di competenze**, imparando a interpretare i salumi con creatività e professionalità.

La seconda tappa di questo tour formativo all'Istituto Olivetti vedrà la partecipazione di **Fabio Onano**, Responsabile marketing e digital di ASSICA, che racconterà come avviene la promozione dei prodotti di



salumeria e delle loro caratteristiche - anche attraverso l'uso dei social media – imparando a gestire al meglio la corretta informazione su carne e salumi, evitando le fake news. Saranno poi protagonisti gli chef **Vincenzo e Salvatore Butticè** che prepareranno per l'occasione un piatto che unisce tradizione e innovazione: "Il Cotechino made in Brianza Finger".

Il progetto toccherà diverse città d'Italia, come in un gran tour della cucina italiana, fra gastronomia tradizionale locale e contaminazioni di altre regioni: protagonisti delle prime sei masterclass saranno gli Ambasciatori del Gusto **Davide Del Duca** a Roma, **Vincenzo e Salvatore Butticè** a Monza, **Alessandro Giraldi** a Riolo Terme (Emilia-Romagna), **Massimo Ferosi** a Polignano a Mare (Puglia), **Gaetano e Pasquale Torrente** a Salerno (Campania) e **Carlo Scanferla** a Torino (Piemonte).

Ogni tappa offrirà ai ragazzi un'esperienza formativa unica, che fonderà conoscenza del prodotto e creatività culinaria, fornendo strumenti concreti per diventare ambasciatori del Made in Italy alimentare nel mondo.

Calendario delle attività formative:

- ✓ **25 ottobre 2024 – Lazio - IPSEO "V. Gioberti"**
Via della Paglia, 50 – Roma
- ✓ **14 novembre 2024 – Lombardia - IPSSEC "Adriano Olivetti"**
Via Lecco, 12 – Monza (MB)
- ✓ **10 dicembre 2024 – Emilia-Romagna - Ist. Prof.le Alberghiero "P. Artusi"**
Via Oberdan, 21 – Riolo Terme (RA)
- ✓ **20 gennaio 2025 – Puglia - Istituto Professionale "Domenico Modugno"**
Via Don Luigi Sturzo, 90 – Polignano a Mare (BA)
- ✓ **10 febbraio 2025 – Campania - IPSEOA "R. Virtuoso"**
Via Salvatore Calenda, 6 – Salerno
- ✓ **18 febbraio 2025 – Piemonte – IIS "Norberto Bobbio"**
Via Valdocco, 23 - 10041 Carignano (TO)

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità



Cofinanziato
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

“Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY”, il progetto promosso da ASSICA con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza e consumo consapevole dei prodotti agricoli UE, attraverso la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. Il Progetto ha durata triennale (2024-2027), si svolge in Italia e Belgio e gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno).

Ufficio Stampa ASSICA– Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi - Progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY - Tiziana Formisano – formisano@assica.it – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426

TRUST  your TASTE
CHOOSE * EUROPEAN * QUALITY