

COMUNICATO STAMPA

I futuri chef a scuola di salumi

Show-cooking a cura dello chef Alessandro Giraldi

Milano, 11 dicembre 2024 – Ieri, 10 dicembre, si è tenuto presso l'Istituto Professionale Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme (RA) il terzo incontro del progetto di formazione promosso 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 che coinvolgerà alcuni istituti alberghieri in tutta Italia.

La terza tappa di questo tour formativo all'Istituto Artusi ha visto salire in cattedra Massimo Malnerich, agente vigilatore dell'Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT) che ha spiegato quanto i salumi tutelati rappresentino sistemi di qualità nati in ambito europeo proprio per riconoscere il valore di particolari produzioni agroalimentari. *“Tramite le certificazioni DOP e IGP si è inteso proteggere i nomi dei prodotti e la loro tipicità dalle imitazioni e dagli abusi, sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata. Uno dei compiti principali dei Consorzi è proprio quello di tutelare sul mercato le indicazioni geografiche che rappresentano”*

Lo chef Ambasciatore del Gusto Alessandro Giraldi ha invece preparato due piatti, il salmone di maiale, capperi di aglio orsino, uva fragola, lievito tostato e il tubetto cotto nel brodo di prosciutto, camomilla e mandorla. *“Per l'incontro con i ragazzi dell'Alberghiero di Riolo Terme ho preparato due piatti inediti, il primo, il salmone di maiale, lievito tostato, uva fragola e puntarelle, vuole dare importanza alla materia prima. La seconda preparazione è il tubetto cotto nel brodo di prosciutto, camomilla e mandorla è un inno alla semplicità e all'equilibrio tra materie prime che all'apparenza non hanno legami. Sono due principi che reputo importanti da trasmettere ai ragazzi che si stanno preparando a diventare in un futuro prossimo, i protagonisti del settore gastronomico”.*

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.



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. Professionale 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 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



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.

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