

## COMUNICATO STAMPA

### SONO TERMINATI I PRIMI CORSI PER CHEF E SOMMELIER SCANDINAVI DEL PROGETTO INTERNAZIONALE ICE

Sono 26 gli Chef e i Sommelier che riceveranno martedì 19 aprile, presso la sede storica dell'ICIF al Castello di Costigliole d'Asti, alla presenza delle Autorità Regionali e dell' ICE, l'ambito attestato di specializzazione sulla Cucina e il Vino delle Regioni d'Italia. Il bando promosso dall'ICE (Istituto per il Commercio Estero), denominato "I veri Saperi e Sapori delle Regioni d'Italia", ha coinvolto il Veneto, l'Emilia-Romagna, la Lombardia, la Toscana e il Piemonte.

Il programma svolto dai professionisti scandinavi è composto da due fasi: formazione teorico-pratica nei laboratori del Castello e visite presso le realtà produttive delle 5 Regioni coinvolte. Gli operatori hanno così assistito ad alcune produzioni di eccellenza italiane, capendo l'importanza delle loro caratteristiche nutrizionali e il loro utilizzo nella cucina italiana, che la rendono così unica ed inimitabile.

I Sommelier, all'interno della suggestiva Enoteca del Castello, hanno svolto un percorso formativo sull'Enologia delle 5 Regioni, con abbinamenti cibo vino e approfondimenti delle realtà produttive con visite a cantine sui territori coinvolti.

Nel mese di giugno si svolgeranno nuovamente tali Corsi, ma rivolti ad altri 30 operatori del settore, sempre scelti dagli uffici ICE Scandinavi.

Il progetto si concluderà in autunno, con 4 Coking Show, denominati Region's Day, rivolto al grande pubblico, ad importatori e distributori dei 4 Paesi coinvolti: Finlandia, Norvegia, Svezia e Danimarca.

Tra i vari commenti dei partecipanti citiamo i seguenti:

Rosa Sala Burgaya, la Chef Danese che scrive anche articoli su riviste di enogastronomia locali, ha dichiarato il suo apprezzamento segnalando che il suo obiettivo nel partecipare a questo Corso era quello di apprendere le peculiarità della cucina delle diverse Regioni d'Italia, imparando ad utilizzare le erbe e le spezie che creano la magia del sapore mediterraneo; ha sottolineato di aver raggiunto pienamente il suo obiettivo.

Ylva Grip Röst, l'insegnante svedese dell' Akademi Bastad, ha elogiato la scelta del programma didattico che ha incluso non solo lezioni pratiche di cucina, ma anche dimostrazioni e degustazioni di ricette regionali da parte dello Chef istruttore, che ha focalizzato sugli aspetti merceologici degli ingredienti base della cucina italiana, che sono stati supportati dalle visite esterne organizzate ad hoc nelle maggiori zone di produzione delle 5 Regioni coinvolte nel progetto. L'insegnante ha voluto trasmettere un ringraziamento all' ICE che ha offerto loro questa grande opportunità didattica.

Jakobus Spillekom, insegnante norvegese della Tangen secondary school Kristiansand, ha affermato "mi ha colpito ed emozionato la professionalità dei produttori italiani, la passione che mettono nel portare avanti il loro lavoro, le loro parole ci hanno trasmesso lo spirito di sacrificio e l'orgoglio per i prodotti della loro terra."

Aki Summanen, Sommelier finlandese del ristorante "Chez Dominique" di Helsinki, ha trovato molto interessante, specificando di non aver mai trovato nulla di simile nelle Scuole finlandesi per Sommelier, la metodologia utilizzata durante le varie prove di abbinamento cibo-vino e la visualizzazione grafica delle sensazioni organolettiche da esse derivanti.

Ufficio Stampa ICIF 19 aprile 2011

