

A lezione di “alta cucina”: al via il terzo corso di Enaip

Pubblicato: Lunedì 7 Novembre 2016



Saper valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio. Ma anche intercettare le tendenze nelle scelte alimentari dei clienti. E saper rispondere a una richiesta di ristorazione veloce ma di qualità fuori casa.

Sono le capacità che acquisiranno gli **esperti che la Fondazione Enaip** vuole creare con il **corso di specializzazione di alta cucina** che partirà, per la terza edizione, a dicembre.

Visto il favore riscosso negli anni passati e **l'ottimo risultato raggiunto** a livello occupazionale (tutti i corsisti hanno trovato occupazione), il **partenariato IFTS** si ripropone gli stessi ambiziosi obiettivi.

Fondazione Enaip Lombardia (capofila), I.P.S.S.C.T.S. Gaetano Pessina, Prealpi Srl, Università Cattolica del sacro Cuore, Università dell'Insubria, Ial Lombardia. Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Consiglio nazionale delle Ricerche Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria Coordinamento regionale Slow Food Lombardia, Tigros SpA, Strada dei sapori delle Valli Varesine, Consorzio produttori agricoli Parco del Ticino Scarl hanno stretto un nuovo accordo per varare il percorso di **1000 ore ripartite tra 600 di lezioni, laboratori didattici, esercitazioni e project work e 400 ore di stage in azienda.**

Gli studenti dell'corso IFT impareranno ad analizzare e interpretare le caratteristiche delle produzioni di un determinato territorio/segmento di prodotto; le tendenze nei gusti e nelle scelte alimentari operate dalla clientela; a promuovere e commercializzare prodotti e servizi enogastronomici che si caratterizzino per aspetti di eccellenza enogastronomica, di sostenibilità di tipicità, di elevata qualità

organolettica e di salubrità.

Visti gli studi sulle abitudini alimentari degli italiani e le richieste del tessuto produttivo, il percorso si articolerà in **tre filoni di indagine** ognuno dei quali sarà impostato come un laboratorio di apprendimento e ricerca.

Gli studenti lavoreranno sulla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche territoriali, intesa come promozione di prodotti espressione della tradizione agricola, culturale e storica del territorio; sull'alimentazione sostenibile, vista come una proposta gastronomica che coniughi le qualità organolettiche degli alimenti all'attenzione verso l'impatto che la produzione, la distribuzione e la fruizione delle produzioni agroalimentari hanno sugli ecosistemi, sul sistema economico e sociale; sulla ristorazione veloce di qualità, quale modalità di alimentazione quotidiana "fuori casa" che possa coniugare la esigenze alimentari all'offerta di prodotti di qualità

L'avvio delle lezioni sarà a dicembre per concludersi a settembre con l'acquisizione del certificato di Specializzazione Tecnica superiore (a seguito del superamento della prova finale e del raggiungimento di almeno il 75% delle ore di presenza)

Le lezioni si terranno nella sede Enaip Lombardia di viale Stelvio 143-171 Busto Arsizio, mentre le iscrizioni, redatte in carta libera, vanno consegnate presso la segreteria del di Enaip Busto, viale Stelvio negli orari da lunedì al venerdì 9.00/13 14.00/1600 entro il 25 novembre

L'ammissione è subordinata ad una attività di selezione/orientamento. La data e le modalità delle attività selezione orientamento verranno comunicata a tutti gli iscritti entro la data del 28 Novembre.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it