

Cucina che passione: Enaip propone un corso di alta specializzazione

Pubblicato: Martedì 12 Settembre 2017



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), Coordinamento regionale Slow Food Lombardia, Tigros, SpA Università Cattolica del sacro Cuore, Università dell'Insubria, CNR-IBBA Consiglio nazionale delle Ricerche Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, Strada dei sapori delle Valli Varesine, Consorzio produttori agricoli Parco del Ticino Scarl I.P.S.S.C.T.S. Gaetano Pessina hanno stretto un nuovo accordo **per varare il percorso di 1000 ore ripartite tra 550 di lezioni, laboratori didattici, esercitazioni e project work e 450 ore di stage in azienda in Italia ed all'estero.**

Gli studenti dell'corso IFTS 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 ottobre per concludersi a luglio 2018 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 30 settembre**.

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 Settembre.

[Alessandra Toni](#)

alessandra.toni@varesenews.it