

LA NIKO ROMITO FORMAZIONE PRESENTA IL RESOCONTO DEL CORSO "REST ABRUZZO"

Al seminario che si terrà domani 11 luglio a Castel di Sangro, prenderanno parte: lo chef Niko Romito, i rappresentanti delle istituzioni regionali, alcuni imprenditori abruzzesi e gli allievi del corso Rest Abruzzo

Castel di Sangro, 10 luglio 2014- La **Niko Romito Formazione** ha organizzato per **domani 11 luglio un seminario** nel quale verrà presentato un resoconto dettagliato del primo Corso REST Abruzzo.

"R.E.S.T Abruzzo", Risorse Enogastronomiche per lo Sviluppo Turistico, è il progetto speciale di alta formazione approvato dalla scorsa Giunta Regionale e finanziato nell'ambito delle attività previste dal Fondo Sociale Europeo - FSE Abruzzo 2007/2013. Nato da un'idea della **Niko Romito Formazione**, la Scuola fondata dallo **chef 3 stelle Michelin**, REST Abruzzo è stato sostenuto dall'allora assessore alla Formazione Professionale, Paolo Gatti, che ha accolto con entusiasmo l'opportunità di offrire a tanti giovani abruzzesi la possibilità di potersi esprimere in questo mondo, passando attraverso la conoscenza della cultura abruzzese e delle caratteristiche dei prodotti made in Abruzzo.

L'evento avrà inizio alle ore 10 e si svolgerà presso la Niko Romito Formazione, all'interno della struttura Reale|Casadonna a Castel di Sangro. Al seminario prenderanno parte: **Niko Romito**, i rappresentanti delle Istituzioni, alcuni imprenditori che hanno tenuto le lezioni e gli allievi della Scuola. In questa occasione, oltre a presentare i risultati del Corso, sarà mostrato un DVD frutto dell'attività di ricerca che ha impegnato gli allievi, le Università partner e lo chef Romito. Il DVD racconta come nell'ambito di un corso di formazione sia possibile partire da una materia prima di base per elaborare quattro nuove ricette che raccontino il prodotto, il produttore, il territorio e la sua cultura gastronomica.

Durante il seminario verrà anche raccontato del rapporto diretto che si è creato tra gli studenti e i produttori della nostra regione durante le visite didattiche previste dal corso.

«La Regione Abruzzo, -ha dichiarato Romito- per prima tra le regioni italiane, ha sostenuto da subito il nostro progetto formativo che ha l'obiettivo di poter offrire ai giovani abruzzesi la possibilità di inserirsi con autorevolezza nel mondo della ristorazione di alta qualità. Le professionalità che si sono formate in questi corsi sono in grado di creare piatti complessi valutando gli accostamenti di sapori e valorizzando gli ingredienti principali delle preparazioni».

All'evento parteciperanno: le istituzioni regionali e provinciali, la stampa del settore enogastronomico e gli operatori del settore.

Il programma della mattinata prevede: apertura lavori seminario, la visita presso la Niko Romito Formazione e un buffet presso il porticato di Casadonna.