

Castel di Sangro. Resoconto del Corso “Rest Abruzzo”

L'incontro, previsto per il prossimo 7 gennaio a Castel di Sangro, presenterà il resoconto del Corso “Rest Abruzzo”. Al seminario parteciperanno: lo chef Niko Romito, i rappresentanti delle istituzioni regionali, alcuni imprenditori abruzzesi e gli allievi del Corso

Castel di Sangro, 3 gennaio 2015 – Presentare i risultati del Corso “Rest Abruzzo”, è questo l'obiettivo del seminario organizzato dalla Niko Romito Formazione per mercoledì 7 gennaio.

“R.E.S.T Abruzzo”, Risorse Enogastronomiche per lo Sviluppo Turistico, è il Progetto Speciale di Alta Formazione approvato dalla precedente Giunta Regionale e finanziato nell'ambito delle attività previste dal Fondo Sociale Europeo – FSE Abruzzo 2007/2013.

La Niko Romito Formazione, nata a Castel di Sangro nel 2012 da un'idea di Niko Romito, inizia due anni fa il Progetto REST Abruzzo da subito sostenuto dall'assessorato regionale alla Formazione Professionale. Obiettivo di questo Progetto è offrire a tanti giovani abruzzesi la possibilità di potersi formare, attraverso la Scuola di Alta Formazione dello chef 3 stelle Michelin, nel favoloso mondo della gastronomia con le eccellenze del nostro territorio.

Il seminario avrà luogo presso la Niko Romito Formazione, all'interno della struttura Reale|Casadonna a Castel di Sangro. All'incontro previsto per le ore 10 prenderanno parte: Niko Romito, i rappresentanti delle Istituzioni, alcuni docenti e imprenditori che hanno tenuto le lezioni, gli allievi della Scuola del Corso “Rest Abruzzo” nonché la stampa del settore enogastronomico e operatori del settore.

In questa occasione, oltre a presentare i risultati del Corso, sarà mostrato agli ospiti presenti un DVD che racconta l'attività degli allievi, dei docenti e dello chef Romito. Gli allievi della Niko Romito Formazione hanno seguito un percorso incentrato sullo studio e la ricerca di: prodotto, produttore, territorio e cultura gastronomica. Durante il seminario verranno anche raccontate le visite didattiche che gli studenti hanno effettuato nelle aziende locali, avviando così un rapporto diretto e di confronto con i produttori.

«Rest Abruzzo -dichiara Romito- è un Progetto formativo unico in Italia e la Regione ha da subito percepito il suo valore supportandone il finanziamento. Questo Corso ha offerto a molti giovani abruzzesi una formazione teorica e pratica di grande livello che ha aperto loro la strada per diventare giovani cuochi nel mondo della ristorazione di alta qualità».

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