



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

## **L'ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO A FAVORE DELLE NUOVE GENERAZIONI IL PROGETTO #FAREFORMAZIONE SI CONVERTE ONLINE E CONTINUA A INSEGNARE AI RAGAZZI**

Milano, 11 maggio 2020 – **L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (AdG), ente no profit impegnato nella tutela e valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano scende in campo a favore delle nuove generazioni avviando lo spin-off del progetto #FareFormazione: #FareFormazione A DISTANZA, un format innovativo che consentirà di portare le conoscenze degli Ambasciatori del Gusto ad un numero sempre maggiore di studenti.**

Un ciclo di percorsi formativi d'eccellenza che vede gli Ambasciatori del Gusto impegnati in prima linea nell'attività didattica per gli allievi delle scuole alberghiere. Un contributo reale alla formazione in ambito ristorativo con l'obiettivo di trasferire ai giovani che saranno i cuochi, i pizzaioli, i pasticceri, i camerieri, i maîtres d'Italia del domani le tecniche migliori, ma soprattutto la consapevolezza di come svolgere il mestiere al massimo livello, imparando anche a gestirne le difficoltà, grazie alla condivisione di esperienze e suggestioni.

Didattica teorica e didattica pratica ma soprattutto un mix di testimonianze dirette, frutto dell'esperienza pluriennale sul campo: con #FareFormazione gli Ambasciatori del Gusto – 120 tra chef, pizzaioli, pasticceri, sommelier, responsabili di sala rappresentanti di tutto il comparto della ristorazione italiana – si mettono da anni a disposizione degli studenti delle scuole alberghiere e professionali attraverso lezioni in aula e laboratori in cucina.

Il progetto assume ancora più valore se si prende in esame il momento socio economico di grande difficoltà: proprio quando il comparto della ristorazione soffre, essendo tra i più penalizzati dall'emergenza coronavirus, l'Associazione sceglie di mantenere e ulteriormente sviluppare l'impegno di #FareFormazione.

**Ed è così che le lezioni in aula diventano virtuali, collegando in diretta streaming la cucina o la sala dell'Ambasciatore del Gusto con le case di tutti gli studenti.**

A usufruire per primi del "reinventato" progetto #FareFormazione sono un istituto lombardo, la **cooperativa sociale In-Presa di Carate Brianza** che si occupa anche di formazione professionale e inserimento lavorativo e uno di Trento, il **centro di formazione ENAIP Trentino**.

In totale sono circa 20 le lezioni programmate tra la Fase 1 e la Fase 2 della pandemia Covid-19 e spaziano da temi tecnici come il management e la gestione della sala, a temi più verticali come la cucina regionale e la stagionalità fino a sessioni dedicate a singole tipologie di alimenti. A dialogare con i ragazzi sono un panel di Ambasciatori del Gusto provenienti da tutta Italia: **Salvatore Avallone** (Cetaria Ristorante), **Pascal Barbato** (Antica Panetteria Fulgaro dal 1980, Foggia), **Angelo Borrelli** (Villa Balke, Torre del Greco), **Giuseppe Carrus** (Cucina.eat, Cagliari), **Sandra Ciciriello** (142 Restaurant, Milano), **Davide del Duca** (Osteria Fernanda, Roma), **Rosario Di Donna** (Hostaria u'Vulesce, Cerignola), **Stefano D'Onghia** (Ristorante Botteghe Antiche, Putignano Bari), **Luca Gambaretto** (Ristorante Maffei), **Andrea Graziano** (FUD CATANIA, Catania), **Luca Marchini** (L'Erba del Re, Modena), **Luciano Monosillo** (Luciano Cucina Italiana, Roma), **Francesco Salvo** (Francesco & Salvatore Salvo, San Giorgio a Cremano, Napoli), **Corrado Scaglione** (Enosteria Lipen, Triuggio),



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

**Cristoforo Trapani** (Ristorante La Magnolia c/o Hotel Byron Forte dei Marmi), **Rosario Umbriaco** (Umbriaco Tavola Calda e Bottega, Enna).

Il Progetto #FareFormazione si avvale della collaborazione dei partner che sostengono con grande entusiasmo le molteplici attività no profit dell'Associazione. In particolare, i prossimi due cicli formativi, saranno supportati da **Consorzio Grana Padano** e **Riso Buono** nell'intento di trasferire ai ragazzi tutte le nozioni storiche, culturali oltre che tecniche e culinarie, relative a quei prodotti italiani così tanto conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Due esperti si alterneranno tra le lezioni per approfondire le caratteristiche di uno dei formaggi più apprezzati e le proprietà del riso italiano, una delle grandi ricchezze del nostro territorio.

<https://www.ambasciatorideltgusto.it>

<https://www.facebook.com/adgitaly/>

<https://twitter.com/adgitaly>

<https://www.instagram.com/adgitaly/>

<https://www.youtube.com/channel/UCK3FsKXcPvkAE49WCILUpXw>

*Allegri*  
PASTICCERIA

FRANCIACORTA  
BERLUCCHI

BERTO'S®  
CHEF SOLUTIONS

CHS®  
GROUP



1969  
2019  
50 anni di Tutela  
Tre secoli di Storia

INTRECCI

Istituto  
Valorizzazione  
Salumi Italiani



MONOGRANO  
FELICETTI

MORETTI  
FORNI  
The SmartBaking Company®

Pasticificio dei Campi

QUAGLIA  
Petra  
dove farina è arte

AGENZIA MARITTELLI  
SERIO & CARLOCCIOBORRINI CANTARELLI  
RISO BUONO

Santa Margherita  
GRUPPO PASTICOLE