

Modena, 12 ottobre 2012

Agli Organi di Informazione
Alle Associazioni di categoria

Comunicato Stampa
ESSERE NELL'ADRIATICO

Il sistema camerale emiliano-romagnolo promuove l'incontro tra i sapori della cucina croata, i vini montenegrini e i prodotti della tradizione regionale

Prova finale e consegna degli attestati per i ragazzi delle scuole alberghiere di Opatija (Croazia) e Podgorica (Montenegro) che hanno partecipato ad un corso di formazione sulla cucina italiana presso la Scuola Alberghiera di Serramazzoni

La Scuola Alberghiera di Serramazzoni apre nuovamente le sue porte per accogliere studenti internazionali. Ospiti questa volta quattro allievi della Catering High School di Opatija e quattro della Vocational High School «Sergije Stanić» di Podgorica, giunti in Italia per completare il percorso formativo iniziato lo scorso giugno nell'ambito del progetto **“La filiera del turismo: la cooperazione tra Emilia-Romagna e Marche con Albania, Croazia e Montenegro”**, promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato dall'Azienda Speciale della Camera di commercio di Modena con la collaborazione come partner di **Unioncamere Emilia-Romagna** e del sistema camerale regionale, in particolare la Camera di commercio di Reggio-Emilia, SIDI Eurosportello azienda speciale Camera di commercio di Ravenna, Camera di commercio di Rimini, Camera di commercio di Ancona.

Il corso si è sviluppato attraverso una settimana di sessioni pratiche – tenute dagli chef Luca Brugnoli e Gabriella Costi e dal sommelier Giuseppe Meschiari – e visite guidate ai luoghi di produzione delle tipicità modenesi. Al centro di questo viaggio sensoriale, il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e il Lambrusco, ma anche prodotti croati quali *kulen*, *zarebrnik* e torta *Rapska*, originale dell'isola di Rab e prodotta rigorosamente in modo artigianale secondo una ricetta segreta. I sapori della cucina d'oltremare sono stati preparati e serviti assieme ai vini montenegrini durante il pranzo di degustazione finale, che ha messo alla prova gli allievi sotto gli occhi dei docenti della scuola, del direttore Schipano e dei referenti del progetto.

“Crediamo nell'importanza dello scambio di culture e di sapori – ha spiegato il direttore Schipano alla consegna degli attestati di partecipazione – e siamo felici di avervi potuto accogliere nella nostra terra, l'Emilia-Romagna. Abbiamo scelto di farvi conoscere il nostro laboratorio, ma anche il territorio che ci circonda, perché l'attenzione verso i prodotti si accompagna sempre ad un consumo consapevole. Speriamo quindi che una volta rientrati a casa possiate rappresentare al meglio la cucina che vi appartiene, ma che nello stesso tempo possiate diventare ambasciatori dei sapori italiani nei vostri Paesi”.

Lo scambio di best practice tra scuole vedrà come ultima fase la partecipazione alla fiera CroTour, durante la quale i quattro migliori studenti, accompagnati da uno chef rinomato, prepareranno e presenteranno al pubblico le eccellenze emiliano-romagnole.

I prossimi eventi previsti dal progetto **“La filiera del turismo”** saranno due workshop sulle opportunità di business in Croazia, Montenegro e Albania, rivolti a tutte le imprese attive nei settori contract, forniture e costruzioni alberghiere, turismo, formazione e ristorazione. Gli incontri si terranno a **Modena (23 ottobre)** e **Rimini (25 ottobre)** a partire dalle ore 10.30.

modena
e m i l i a
romagna



ITALY
EMPOWERING
AGENCY



Camera di Commercio
Modena

Promozione Modena Economica

Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Modena
Via Ganaceto 113, 41121 Modena ITALY Tel. +39 059 208555 Fax +39 059 208520
www.modenaemiliaromagna.it info@modenaemiliaromagna.it C.F. e P.IVA: 03034790364

Unioncamere
Emilia-Romagna