

Gustus, accoglienza mediterranea per la Federazione Italiana Cuochi

Autore : Redazione

Data : 21 Novembre 2017



"Dieta Mediterranea, valore riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio universale"

Riceviamo e pubblichiamo.

Sono oltre 200 le personalità e gli *chef* transitati dallo *stand* dell'Accademia enogastronomica MedEATerranea a Gustus.

Un salotto culturale dedicato all'agroalimentare e, soprattutto, a diffondere la cultura del mangiar sano e del mangiar bene che deriva da una approfondita conoscenza, come evidenziato dal professor Antonio Giordano presidente dello Sbarro Institute di Filadelfia e direttore scientifico dell'Accademia.

Proprio sul tema del cibo che fa bene alla salute è intervenuto il vicepresidente di MedEATerranea, Ernesto Quintiliani, nell'ambito dell'incontro organizzato dalla Regione Campania sulla *"Dieta Mediterranea, valore riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio universale"* al quale hanno preso parte le massime autorità del settore: il capo della segreteria del Presidente della Regione Vincenzo De Luca, Franco Alfieri e l'assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata, Luca Braia.

Sempre nella tre giorni dedicata al gusto che si è svolta alla Mostra d'Oltremare, l'Accademia ha garantito accoglienza ad oltre 1500 cuochi della Fic che hanno preso parte alla 29esima edizione del congresso della Federazione: nei saloni del ristorante della piscina, gestiti da Sire Ricevimenti, *main sponsor* di Accademia MedEATerranea, si sono alternate le delegazioni regionali della Federazione che hanno deliziato i presenti con i piatti tipici dei rispettivi territori. Sempre all'insegna della dieta mediterranea.

Ha dichiarato l'imprenditore Vincenzo Borrelli, amministratore di Sire al termine dell'evento:

Una sinergia, quella tra cuochi, Accademia e salone del Gusto che si è rivelata vincente. Siamo convinti che si debba partire dalla cultura del cibo per arrivare poi ad avere, nella ristorazione,

prodotti e menu che possano soddisfare sempre più le esigenze di un cliente evoluto e attento alla propria salute. Siamo quello che mangiamo e il cittadino oggi lo sa.