Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 590 del 14/03/2014

Seminario oggi a Dimaro, organizzato dal CFP di Ossana, che ha visto la presenza del Presidente Ugo Rossi

TERRITORIO E GASTRONOMIA: TRADIZIONE E CAMBIAMENTO

"Per interpretare le sfide che ci attendono, abbiamo bisogno di persone preparate e che sentano il senso di appartenenza al territorio. Tradizione, potenzialità ambientali ed enogastronomiche, accanto ad un senso di identità e specificità, devono essere il nostro valore aggiunto". Così il Presidente della Provincia autonoma di Trento, Ugo Rossi, ha aperto il seminario sul tema dell'Identità e della tradizione – in particolare gastronomica - nell'ambito delle sviluppo territoriale, in corso questo pomeriggio al teatro di Dimaro. Il seminario, dal titolo "Territorio e gastronomia: tradizione e cambiamento", si è proposto di affrontare l'argomento attraverso il coinvolgimento dei giovani studenti del Centro di Formazione Professionale Enaip Alberghiero e Ristorazione di Ossana, diretto da Laura Fantelli e ha voluto favorire l'incontro fra il mondo della formazione e quello del lavoro, nelle sue continue dinamiche di cambiamento e trasformazione.-

Il presidente della Provincia autonoma di Trento Ugo Rossi, dopo aver ringraziato la scuola alberghiera per la sua capacità di offrire al territorio opportunità di crescita culturale e l'attitudine ad investire in capitale umano, ha toccato i temi che in qualità di assessore all'istruzione sta affrontando in queste settimane. In particolare le azioni di miglioramento del legame scuola-mondo del lavoro e il sostegno alle sinergie con le imprese sul territorio. "Mettendo in campo la flessibilità e l'adattamento dei docenti, sono due i principali obiettivi da perseguire", ha detto il presidente, "il potenziamento delle lingue straniere e il rendere la scuola sempre di più occasione di crescita per chi la frequenta e per la comunità intera". Parlando dell'organizzazione della scuola professionale trentina, il presidente ha proseguito anticipando che verrà presto definito il programma operativo per introdurre il 5'anno degli istituti professionali, individuando alcuni settori-base e attraverso alcuni istituti capofila.
Accanto agli studenti, al seminario sono presenti qualificati relatori, numerose autorità e operatori turistici della zona, rappresentanti del mondo dell'agricoltura, della politica e della cultura locali,tra cui il sindaco di Dimaro Romedio Menghini, il presidente della Comunità della Val di Sole, Alessio Migazzi, il direttore dell'Enaip di Trento, Maria Cristina Bridi.
Di seguito il programma degli interventi, che si sono succeduti, moderati dal giornalista Alberto Mosca:
Annibale Salsa - Esperto di cultura alpina. "Le comunità alpine fra passato e futuro. La gastronomia come riferimento identitario di una culturamateriale in trasformazione".
Nicola Perullo - Professore di Filosofia del cibo ed estetica del gusto all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. "Quali sono e come si sviluppano le caratteristiche generali e ricorrenti della cucina di montagna? Una riflessione filosofica, antropologica e culturale sui sistemi alimentari delle comunità di montagna in generale".
Diego Fezzi - Presidente del Caseificio sociale Presanella di Mezzana. "L'attività zootecnica e casearia in Val di Sole. Riflessione sulle opportunità di sviluppo del settore agricolo e confronto con analoghe realtà produttive".
Sandro Di Nuzzo -Albergo Ristorante Nerina - Malgolo. "Ricerca gastronomica evalorizzazione dei prodotti locali di qualità. L'esempio di una piccola azienda".

MauroLeveghi -Segretario generale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento. "LaCamera di Commercio I.A.A. per la valorizzazione del territorio". (sm) -

()