

# Partono gli incontri di WEGIL FOOD LAB per gli studenti di istituti professionali e università del territorio

Partono gli incontri di WEGIL FOOD LAB – Accademia del Cibo dedicati agli istituti professionali del territorio e agli studenti delle Università. Gli appuntamenti, realizzati da Arsial – Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio in collaborazione con Agro Camera azienda speciale della Camera di Commercio di Roma, inizieranno **lunedì 16 novembre** e proseguiranno fino a **lunedì 7 dicembre**, saranno fruibili sia attraverso dirette streaming su canali social e link dedicati e condivisi con gli istituti professionali del territorio, che attraverso registrazioni veicolate su youtube.

Nel calendario sono state inserite lezioni frontali di antropologia del gusto o su tematiche connesse alla comunicazione digitale, monografie su specifici prodotti per conoscerne tutte le caratteristiche ed apprezzarne alcune esemplificazioni di utilizzo. Programmate anche delle master class dedicate sia a tecniche di lavorazione che all'impiego di alcuni prodotti del territorio, anche con il coinvolgimento di diversi chef stellati: **Cristina Bowerman, Iside De Cesare e Sandro Serva**.

Comune denominatore di tutta la proposta tecnico-formativa è naturalmente la valorizzazione delle materie prime e dei prodotti del Lazio, così come la celebrazione del saper fare che accomuna i nostri produttori, gli artigiani, i cuochi. In una parola, tutti gli operatori della filiera agroalimentare del Lazio il cui impegno quotidiano molti hanno riconosciuto ed apprezzato in questo particolare momento storico.

“Il nostro obiettivo è semplice – dichiara **Mario Ciarla** Presidente di ARSIAL – dare ai nostri ragazzi l’opportunità di poter fruire gratuitamente di un percorso professionale di alto livello, che vedrà la partecipazione dei grandi maestri dell’enogastronomia di Roma e del Lazio. Nonostante il COVID cominciamo subito: dal 16 novembre iniziamo un primo ciclo di lezioni, che i ragazzi potranno seguire in modo interattivo in piattaforma dopo essersi accreditati. Gli istituti alberghieri del Lazio sono stati invitati a sensibilizzare gli allievi ad iscriversi. Ma anche tutti gli appassionati interessati ad assistere alle lezioni avranno la possibilità di seguirle sui social. Questo primo percorso ci porterà, nel prossimo anno, al primo ciclo completo di formazione, che speriamo di svolgere in massima parte in presenza”.

“Il cibo ha assunto un significato profondissimo – dichiara l’Assessore all’ Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Ambiente e Risorse Naturali, **Enrica Onorati** – di conforto e di rassicurazione, di racconto e di memoria. Il cibo infatti non è solo “cosa mangiamo”. Quando parliamo di cibo, stiamo raccontando la storia dei nostri territori. Del motore che muove la vita e il mondo. Del lavoro e dell’impegno di chi è dietro alle produzioni, alla trasformazione e alla lavorazione dei prodotti. Con questo spirito sono stati pensati i corsi e le master class con Arsial. Per formare, insieme ai professionisti del settore e agli chef stellati, che saranno i nostri docenti e che ringrazio per l’impegno e la disponibilità, i nostri ambasciatori della cultura del cibo del Lazio”.

Il calendario degli incontri è disponibile sul sito [www.arsial.it](http://www.arsial.it).