

Ronciglione *Con l'obiettivo del rilancio del turismo* Nuovo incontro con delegazione cinese

► **RONCIGLIONE.** Il Comune continua ad ospitare delegazioni governative cinesi. Giorni fa, guidati da Accademia Kronos e da Itacina, organizzazione italo-cinese che gestisce le delegazioni cinesi, indiane e giapponesi, interessate a sottoscrivere accordi commerciali con il nostro Paese, si è tenuto a Ronciglione un incontro tra la giunta e una delegazione cinese per valutare le potenzialità della Tuscia per sostenere un grande flusso turistico orientale a partire dal prossimo anno. Il

capo delegazione Peng Lifeng ha chiesto ad Accademia Kronos un progetto turistico-culturale e naturalistico da sottoporre alle autorità del ministero del turismo cinese per l'approvazione. Il presidente dell'associazione, Ennio La Malfa, ha descritto una serie di prospettive turistiche interessanti, coinvolgendo decine di comuni della Tuscia, che però, secondo la delegazione cinese, debbono essere tra-



Un'immagine del tavolo organizzato da Accademia Kronos

dotte in progetti ufficiali scritti in inglese. Questo, secondo La Malfa, sarà fatto a breve. Il sindaco ha poi intrattenuto la delegazione parlando delle peculiarità del comprensorio ronciiglianese, chiedendo, se il progetto di turismo responsabile cinese dovesse partire, di nominare Ronciglione come centro gestione di tutto il turismo della Tuscia. Peng Lifeng ha dichiarato che ciò potrà essere possibile. ◀

Un posto "magico"

Itinerario iniziatico al bosco di Montecchio



► VITERBO

Domenica prossima, 24 settembre, è il giorno dell'itinerario iniziatico d'autunno al bosco esoterico e letterario del Montecchio (nei dintorni di Bagnaia). Il percorso esoterico risalirà il colle fino alla piana sacra (400 metri di altitudine circa), sarà guidato da Pier Isa della Rupe, e prevede tappe sui luoghi più significativi del Montecchio legati alle cosiddette figlie della luna. Leonardo de Sanctis (Fefè Editore) leggerà brani dai libri di Pier Isa: Le streghe di Montecchio e Il masso della fertilità (scritto con Caterina De Caro).

Sinizia alle 9,30 precise dalla piazza centrale di Bagnaia con ritrovo al bar Il Borgo. Finito il percorso, intorno alle 13,30, si rientra in paese. Chi vorrà potrà usufruire del pranzo tipico che il ristorante Il Borgo prepara tradizionalmente per gli escursionisti.

Percorso iniziatico: gratuito, prenotazione obbligatoria. Pranzo facoltativo: € 25, prenotazione obbligatoria. Info e prenotazioni a: fefe.editore@tiscali.it e 338.3733845. Sabato 23 settembre alla libreria Nova di Vetralla (via Cassia Cura, 261) alle ore 17,30 è invece in programma l'anteprima della salita al Montecchio: Pier Isa della Rupe racconterà come da decenni raccoglie testimonianze su quel colle sacro; Leonardo de Sanctis parlerà dei tanti libri che Fefè Editore ha dedicato al mondo parallelo della Tuscia. ◀

Università della Tuscia *Le lezioni pratiche all'Etoile Academy di Tuscania*

Ecco il primo corso di laurea a indirizzo enogastronomico

► VITERBO

Da oggi a Viterbo ci si laurea in Enogastronomia.

“Sarà una laurea vincente per il futuro dell'alimentazione e della ristorazione, perché è importante sapere cosa si mangia. Il futuro di un bravo cuoco e di chi è addetto, ad ampio spettro, al modo dell'alimentazione è conoscere anche la parte scientifica della cucina”, ha detto Rossano Boscolo nel corso di una conferenza stampa indetta nei giorni scorsi presso il rettore dell'Università della Tuscia per la presentazione del nuovo indirizzo enogastronomico del corso di laurea triennale in tecnologie alimentari ed enologiche (L-Tae), nato dalla collaborazione dello stesso ateneo della Tuscia con il campus Etoile Academy e riconosciuto dal Fondo sociale europeo Ue, dallo Stato italiano e dalla Regione Lazio.

Si tratta del primo corso di laurea in Italia (classe L-26) che prevede il rilascio della qualifica professionale di esperto di produzione di pasti. Ha tutte le caratteristiche per far diventare chi si iscrive uno chef famoso e un manager di successo grazie alla preparazione tecnico-scientifica unita alla creatività dell'arte culinaria.

Questo indirizzo innovativo, attivato dal dipartimento per l'innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali (Dibaf) nell'ambito del curriculum “industrie alimentari” del corso di laurea in tecnologie alimentari ed enologiche, affianca all'attività accademica classica un percorso di laboratorio pratico incentrato sulle scienze gastronomiche applicate con profilo di cuoco professionista.

Referente del corso per il Dibaf è la professoressa Diana De Santis, mentre il laboratorio pratico sarà svolto presso le magnifiche cucine e i laboratori innovativi della prestigiosa accademia di alta cucina del grande chef Rossano Boscolo, a Tuscania, conosciuta in tutto il mondo per l'elevato profilo professionale acquisito dai suoi cuochi. Gli insegnamenti pratici e teorici verranno suddivisi nei tre anni del corso. Studio e ricerca sono e saranno di alto livello.

“Questa laurea in scienze gastronomiche rappresenta una nuova frontiera del successo nel settore enogastronomico. Cresce sem-



Frequenza obbligatoria

In tre anni si formano esperti nella preparazione dei cibi

► VITERBO

L'articolazione del nuovo corso di laurea è prevista su tre anni, durante i quali saranno proposte agli studenti lezioni frontali, esercitazioni pratiche, tirocini e stage aziendali per complessivi 180 Cfu (crediti formativi universitari).

Nell'ambito delle attività didattiche, a frequenza obbligatoria, sono inoltre previsti tre stages professionalizzanti presso la scuola di gastronomia Etoile Academy, da molti anni all'avanguardia in Italia per la formazione di cuochi e pasticceri, e perfettamente attrezzata per l'insegnamento teorico e soprattutto pratico, come testimoniato da migliaia di allievi che hanno frequentato le aule venete, all'inizio, e poi quelledi Tuscania, con risultati lusinghieri.

L'insieme delle conoscenze fornite conferirà al laureato l'abilità di descrivere in modo appropriato le tecnologie di preparazione e di conservazione, le loro caratteristiche sensoriali e nutrizionali, e di interagire con gli operatori dell'industria alimentare del settore gastronomico, con competenza e professionalità. Insomma una nuova e innovativa laurea che sicuramente incontrerà il favore degli studenti e delle loro famiglie, felici per le ottime possibilità di carriera che il settore della ristorazione offre.

Erano presenti alla conferenza all'università della Tuscia anche due docenti del nuovo corso di laurea, Mauro Moresi e Maurizio Ruzzi. ◀

pre di più l'attenzione dei media, del turismo e dei professionisti del settore verso l'ambito enogastronomico”, ha dichiarato il rettore dell'Università della Tuscia, Alessandro Ruggieri, illustrando con orgoglio questa

nuova opportunità offerta, dal proprio Ateneo, agli amanti e agli appassionati del mondo della cucina.

Nella società frenetica di oggi aumentano sempre di più i cosiddetti “convenience foods” ovve-

Un momento della conferenza stampa di presentazione del nuovo corso.

Al centro: il rettore Alessandro Ruggieri; a destra: il patron dell'Academy Rossano Boscolo

ro gli alimenti ad alto grado di servizio. Sempre più utenti acquistano cibi pronti, semipronti, surgelati, da cuocere rapidamente o solo da scaldare e la richiesta di laureati e laureati magistrali in scienze e tecnologie alimentari con competenze atte a mettere a punto preparazioni gourmet e prodotti di nicchia destinati ai consumatori esigenti.

Questo nuovo corso di laurea è dedicato al complesso mondo della produzione di alimenti di elevata qualità gastronomica e consente di ottenere, oltre al diploma di laurea, il simultaneo conseguimento della qualifica professionale di esperto della produzione di pasti.

Il profilo enogastronomico del corso vuole abbinare alla conoscenza degli aspetti scientifici, tecnici e nutrizionali degli alimenti e delle bevande, gli elementi connessi alla riqualificazione e valorizzazione, ponendo attenzione alla cultura del cibo in termini storici, antropologici ed economici, combinata con l'apprendimento dei dettagli attinenti alle preparazioni gastronomiche, elemento chiave ed innovativo del percorso formativo proposto. ◀

Paola Pucciatti

Premio Fausto Ricci

Preparativi per il concorso internazionale di canto lirico

► VITERBO

Giornate impegnative per l'associazione XXI Secolo, alle prese con l'organizzazione del Premio internazionale di canto lirico Fausto Ricci, in programma dal 6 all'8 ottobre nella prestigiosa e naturale sede del teatro Unione, dove si terrà la V edizione del concorso dedicato al famoso baritone viterbese.

Completata la composizione dell'importante giuria, che vedrà, come annunciato, nel ruolo di presidente il soprano Desirée Rancatore, e in veste di giurati altri validissimi professionisti della lirica: Boris Ignatov, direttore artistico e capo dell'ufficio produzione del Ruhrtriennale in Germania, Romualdo Savastano, baritone e didatta, Marcello Nardis, tenore e pianista, Salvatore Cordella, tenore e direttore artistico del Festival internazionale delle Arti a Copertino (LE), Fabrizio Bastianini, compositore e direttore d'orchestra, che riveste anche il ruolo di direttore artistico del premio, Barbara Aniello, musicologa e violoncellista, e Maria Chiara Camponeschi, soprano.

A loro il compito di selezionare i cantanti che avranno inviato le richieste di partecipazione, ancora aperte, come da bando pubblicato sul sito del concorso (<https://www.sites.google.com/site/premiofaustoricci/>), con importante successo tra giovani cantanti lirici stranieri, specie coreani e americani. Importanti i premi previsti per i vincitori. ◀

