



L'evento

La Casciotta Dop protagonista nella sfida tra istituti

■ L'Istituto professionale per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera "Sigmund Malatesta" di Rimini si è aggiudicato il primo posto della prima edizione di "Cooperando c'è più gusto", in particolare nella competizione finale tra istituti alberghieri dell'Emilia-Romagna, tenutasi mercoledì 26 novembre nella sede dell'alberghiero Orio Vergani di Ferrara. Cooperando c'è più gusto è il nuovo progetto promosso dal Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino DOP e finanziato ai sensi della L.R. Emilia-Romagna 16/1995, nato con l'obiettivo di creare una rete tra i Consorzi di Tutela dell'Emilia-Romagna, per valorizzare insieme le eccellenze agroalimentari, in modo coordinato e diffuso ed entrare nelle scuole, dove siedono ai banchi i futuri professionisti, per educarli ad avvicinarsi ai territori e alle eccellenze agroalimentari. Ha moderato la giornata Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino Dop: «Cooperando c'è più gusto - afferma Cesaretti - mira a difendere la vera forza del sistema DOP italiano e a trasformarlo in leva di crescita culturale e turistica. Il Turismo Dop inizia a scuola con gli aspiranti chef e professionisti e, in una regione, l'Emilia, ricca di produzioni tipiche».