

Cast Alimenti, riconoscimento all'eccellenza



La consegna. La cerimonia al Carlo Magno di Collebeato

La cerimonia

Alla scuola bresciana
il Premio Nuvoletti
per la valorizzazione
della cucina tradizionale

■ **Cast** Alimenti premiata per
la sua attività di conoscenza e
valorizzazione della cucina tra-

dizionale regionale. La scuola
dei mestieri gastronomici fon-
data dai Maestri Iginio Massari
e Vittorio Santoro, aggiunge co-
sì un nuovo riconoscimento al
suo palmarès, ricevendo il Pre-
mio Giovanni Nuvoletti 2021,
assegnato annualmente
dall'Accademia italiana della
Cucina.

La giuria, costituita dai verti-
ci dell'associazione, ha ritenu-
to di grande valore l'attività di

Cast Alimenti sia nell'ambito
della formazione per le profes-
sioni del gusto, sia nella promo-
zione della cultura italiana del-
la buona tavola, riferimento in-
ternazionale del più apprezza-
to Made in Italy.

A ritirare l'attestato, conse-
gnato mercoledì sera dal dele-
gato territoriale di Brescia Giu-
seppe Masserdotti durante
una cena al ristorante Carlo
Magno di Collebeato, è stato il
direttore di **Cast** Alimenti Vit-
torio Santoro. «Siamo orgogliosi
di questo riconoscimento - ha
commentato Santoro riceven-
do il premio -, assegnato da
un'istituzione di grande auto-
revolezza e che svolge da anni
un grande impegno a sostegno
dei valori distintivi della cuc-
ina italiana.

«Anche **Cast** Alimenti - ha ag-
giunto il direttore dell'istituto
di formazione bresciano - con-
divide questi valori e ritiene
che, oggi più che mai, la capaci-
tà del saper fare debba essere
posta sempre più in relazione
con la cultura nella quale si
poggiano le radici delle nostre
tradizioni gastronomiche. Il
tutto senza mai dimenticare
creatività e fantasia di chi ha
fatto del gusto la sua profes-
sione».

Nel corso della serata è stato
anche presentato in antepri-
ma il volume «La storia della cu-
cina italiana a fumetti», edito
dall'Accademia, che ripercor-
re le tappe gastronomiche più
significative della nostra Peni-
sola, dalle tagliatelle etrusche
al tiramisù. //

FRANCESCA ROMAN

