



Fvg Via dei Saponi lancia Corso di formazione per ristorazione all'Its Academy Udine

Descrizione

(Adnkronos) È Friuli Venezia Giulia Via dei Saponi, un affiatatissimo gruppo composto da 25 ristoratori che, dal mare Adriatico alle Alpi, sono portabandiera delle molteplici anime della cucina regionale, pensata e rielaborata da ciascuno secondo il proprio personalissimo percorso di ricerca; 24 tra vignaioli e distillatori e 16 artigiani del gusto a cui si affiancano 8 partner tecnici. E da 25 anni raccontano insieme la storia della loro terra attraverso la cucina, i suoi vini, i suoi prodotti, formando un'unione che dura nel tempo e si proietta verso il futuro. Ieri, 15 settembre, hanno festeggiato questo importante traguardo con una celebrazione ospitata nelle sale della Fondazione Friuli di Udine, nel corso della quale hanno presentato un video e un magazine che raccontano in maniera agile e attraente la loro storia. È un augurio che ci facciamo celebrando i nostri 25 anni, ha detto il presidente del Consorzio, Walter Filiputti, non è tanto di realizzare i nostri sogni, quanto di continuare a sognare. La celebrazione dei 25 anni è stata l'occasione per tracciare il bilancio del percorso fatto finora (che è stato raccontato in un video ed è stato raccolto in un magazine che racconta in maniera agile e attraente la loro storia), ma soprattutto per gettare un ponte verso il futuro perché, come ha detto Walter Filiputti dando il benvenuto al folto pubblico, il nostro impegno è stato, e sarà sempre, quello di dare alla tradizione un futuro, facendolo evolvere ma mantenendo ben salde le radici. E nel futuro un posto importante spetta alla formazione. Fvg Via dei Saponi ha sempre creduto nell'importanza di preparare nuove generazioni di ristoratori, pronti a raccogliere il testimone e portare avanti il lavoro svolto fino ad oggi, e nell'impegno per scongiurare la perdita di fascino di questo mestiere che potrebbe minare alla base la sua crescita. La formazione, che ha rappresentato per il Consorzio un punto fermo, con esperienze e percorsi formativi in Italia e all'estero, è fra gli impegni prioritari dell'immediato futuro. Agli inizi del 2025 chiederemo un incontro con l'Istituto Tecnologico Superiore (ItsS) Academy Udine (presidente Paola Perabò e direttrice Ester Iannis) per offrire la nostra collaborazione, che venne accettata, ha annunciato Walter Filiputti, e ora siamo felici di annunciare che il Corso di formazione superiore per la ristorazione partirà con l'anno 2026/2027. Non potevamo immaginare compleanno migliore. È proprio vero che i sogni non svaniscono finché le persone non li abbandonano. Antesignani dell'equazione Cucina+Vino+Prodotti+Cultura = Turismo (che allora non era assolutamente scontata) e del format delle Cene spettacolo in location di particolare suggestione di cui sono attori tutti gli associati, in questi 25 anni hanno inanellato numeri da record: circa un milione di assaggi serviti

all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione del territorio, 185 eventi in 83 località di tutto il mondo (111 in Friuli, 22 in Italia, 47 all'estero) in cui sono state promosse la cultura e l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia, oltre 2.000 ricette create per deliziare il pubblico con piatti unici che hanno raccontato in modo inedito la storia culinaria regionale, più di 35.000 bottiglie stappate durante gli eventi, 1.383 le volte in cui vignaioli, artigiani del gusto e partner sono apparsi nei menù rendendo ogni esperienza irripetibile. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è stato anche oggetto di un Caso di studio della Sda Bocconi, che ha individuato fra le chiavi del suo successo il fatto che, fin dall'inizio, ha lavorato con lo sguardo rivolto al territorio di appartenenza, impegnandosi per promuoverlo ed innalzare sempre di più il livello della sua offerta enogastronomica, puntando su un effetto traino. Il risultato più importante che è stato raggiunto? Secondo lo studio, è probabilmente il cambiamento più profondo e difficile, che riguarda la mentalità, lo spirito dei partecipanti al Consorzio e la capacità di mettersi insieme. Tutto è nato il 12 settembre 2000, una data che avrebbe segnato una svolta per la ristorazione del Friuli Venezia Giulia. Aldo Morassutti della trattoria Da Toni a Gradiscutta, riunì al ristorante L'Albero di Moret una decina di colleghi, mossi da una visione comune: promuovere e valorizzare la gastronomia locale. Invitò Walter Filiputti, esperto di enogastronomia e marketing, a presentare un programma. Quel giorno non solo nacque l'idea del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, ma venne posta la prima pietra di un progetto che avrebbe contribuito a collocare la ristorazione di qualità nel sistema di promozione del turismo. Le esigenze che spinsero alla creazione del Consorzio erano semplici, ma fondamentali: la necessità di dare una voce forte e unitaria alla ristorazione regionale creando una piattaforma per lanciare le eccellenze locali e di fare squadra. L'intuizione guardava oltre, al bene del territorio, con la consapevolezza fosse il vero tesoro comune da difendere e valorizzare. La Carta di fondazione del Consorzio, sottoscritta da 20 ristoranti, sanciva l'impegno a superare le individualità e lavorare, allo stesso tempo, per il bene collettivo. La componente territoriale fu il motore del successo del progetto, trasformando il panorama enogastronomico in un pilastro strategico per il turismo regionale, e aprendo le porte alla collaborazione con le Istituzioni locali, come la Camera di Commercio di Udine e di Pordenone-Udine, Promoturismo e i Comuni. L'aspetto culturale faceva parte dei programmi. Nel 2003, il Consorzio edita il suo primo libro, 'Friuli Via dei Sapori' tradotto in 6 lingue. Nel 2011 ecco 'I Solisti del Gusto' attraverso una narrazione che intreccia sapori e cultura dell'intera regione (in 3 lingue). A queste pubblicazioni si sono aggiunte 9 'Monografie golose' (tiratura di 20.000 copie) che sono state omaggiate ai clienti dei ristoranti, contribuendo a una diffusione capillare della conoscenza del territorio. In questi 25 anni ha dichiarato il presidente della Fondazione Friuli, Bruno Malattia il Consorzio Via dei Sapori ha accompagnato, e spesso guidato, un'evoluzione della ristorazione. Ha insegnato a imprenditori per natura individualisti che superare la rivalità e collaborare porta benefici a tutti: da soli si va più veloci, ma insieme più lontano. Il Consorzio ha inoltre fatto capire che un'offerta vincente unisce cucina, vini e prodotti del territorio in un mix capace di creare interesse turistico a vantaggio di molte attività della regione. Thomas Stearns Eliot, in un suo famoso saggio, osservava che un segno della decadenza culturale in Gran Bretagna era l'indifferenza nell'arte di preparare i cibi, ricordando come la cultura sia ciò che rende la vita degna di essere vissuta. In questa prospettiva, il Consorzio ha favorito anche un'evoluzione culturale attraverso la formazione a tutti i livelli, in cucina, in sala e in ogni mansione, valorizzando le esperienze più innovative e creando una continua contaminazione di idee. I risultati ottenuti non sono quindi solo imprenditoriali, già motivo di merito, ma anche culturali, rappresentando un esempio che dovrebbe ispirare riflessioni anche in altri settori di quella che tradizionalmente viene ritenuta cultura. In 25 anni di attività, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori si è affermato come straordinario biglietto da visita della regione, esempio unico di lavoro di squadra nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Chef, vignaioli, artigiani e produttori hanno unito le forze per raccontare, attraverso piatti iconici e sapori autentici, un Fvg capace di coniugare tradizione e

apertura internazionale, promuovendo un turismo lento e consapevole. Oggi più che mai, questa storia ci ricorda l'importanza dell'alta formazione professionale per i nostri giovani: nella ristorazione, nell'accoglienza, nell'ospitalità, servono mani e menti preparate, capaci di conoscere le radici della nostra cucina per innovare con rispetto e creatività", ha affermato il presidente della Camera di commercio di Pordenone-Udine, Giovanni Da Pozzo. "Su questa formazione ha proseguito la Camera di commercio porta avanti da tempo il suo impegno e ha nel Consorzio un esempio e un punto di riferimento di altissima qualificazione. Via dei Sapori non è solo esperienza enogastronomica, ma dimostrazione di come cultura, impresa e territorio possano intrecciarsi per costruire un futuro attrattivo. Lo abbiamo sempre saputo, costruendo innumerevoli percorsi di promozione del Fvg in Italia e all'estero, portando con noi Via dei Sapori in accompagnamento ai rappresentanti delle imprese di tutta l'economia. Auguro il miglior 25esimo compleanno a questo Consorzio unico, portabandiera di tutta l'economia, con cui è sempre e sarà sempre un piacere collaborare".

Quella di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori ha osservato l'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo, Sergio Emidio Bini, è una storia di visione imprenditoriale. Oggi l'enogastronomia è uno dei principali canali di promozione della nostra Regione a livello nazionale e il primo fattore di interesse per i turisti stranieri e tutto questo lo dobbiamo anche e soprattutto alla felice intuizione di Walter Filippini e di quei ristoratori lungimiranti che 25 anni fa diedero inizio alla storia del Consorzio. Il segreto della Via dei Sapori risiede nella capacità di fare sistema: una squadra di campioni al servizio di un progetto collettivo. Questo saper fare squadra ha generato nel tempo preziosi frutti, collocando di fatto la ristorazione di qualità al vertice del sistema di promozione del turismo regionale. Ecco perché oggi, in occasione di questa importante ricorrenza, desidero rivolgere a nome dell'amministrazione regionale un sentito ringraziamento al Consorzio, al suo direttivo e a tutti i ristoratori e gli operatori del settore che sono impegnati nella valorizzazione del nostro territorio. E che la ristorazione di qualità sia un importante driver per la promozione dei territori e del turismo lo ha ribadito nel suo intervento Magda Antonioli, docente dell'Università Bocconi e presidente dell'Osservatorio Nazionale del Turismo, che ha fatto un'analisi di marketing a livello aziendale e territoriale allo stesso tempo, per condividere valori e cultura di un patrimonio di eccellenza da proteggere e valorizzare. Leggere le sfide di oggi per capire il domani: su questo leitmotiv, il suo intervento si è concentrato sulle tematiche inerenti i nuovi trend della ristorazione e le tendenze del comparto dell'enogastronomia. Ne ha evidenziato i cambiamenti in atto, i valori di un turista, sempre più ibridi (quali lifestyle, identità, contaminazione, aspetti sociali e ambientali, salutistici, etc.). La lettura con al centro il territorio, le sue tipicità e tradizioni, la qualità e la maestria degli attori a partire da chef e vignaioli ha ribadito che conduce alla conclusione che l'approccio vincente è quello di filiera, dove essenziali risultano anche i valori sociali, le competenze e la risorsa umana, vero collante per fare rete. E proprio guardando al futuro, la celebrazione si è conclusa con l'annuncio da parte di Walter Filippini e della presidente dell'Its Paola Perabè dell'avvio del Corso di formazione superiore per la ristorazione nell'anno accademico 2026/2027. Prima del loro intervento, è stata annunciata anche una colta e raffinata iniziativa da parte di Angelo Floramo e della direttrice della Guarneriana Sabina Francescato: i 25 chef di Fvg Via dei Sapori saranno chiamati a far rivivere in chiave moderna il gusto e il sapore delle ricette tramandate dal manoscritto guarneriano 'Liber Dietarum Universalium' di Isaac Iudaeus (sec. XII), mixando insieme innovazione e sapienza antica.

lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. adnkronos
2. Lavoro

Data di creazione

Settembre 16, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8

default watermark