

FARE *Digital Weeks*
FORMAZIONE

*Il mese della formazione digitale ideato ed erogato dalla
Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto*

Il progetto

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, ente no profit impegnato nella tutela e promozione del patrimonio enogastronomico italiano, annuncia la partenza di un nuovo progetto formativo volto a valorizzare la filiera dell'agroalimentare.

ADG DigitalWeeks è uno spin-off dell'iniziativa #FareFormazione che da anni vede gli Ambasciatori del Gusto impegnati in prima linea nell'attività didattica per gli allievi delle scuole alberghiere.

Le lezioni

Nelle quattro settimane che vanno dal 20 aprile al 13 maggio, ADG presenta un calendario di 13 lezioni online tematiche, inedite e fruibili gratuitamente previa iscrizione su www.ambasciatoridelgusto.it.

Ogni sessione sarà dedicata all'approfondimento, sia teorico che pratico, di uno dei grandi temi che rendono l'enogastronomia italiana un patrimonio riconosciuto a livello globale. Si parlerà quindi di **pasta, riso, pane, pizza e pasticceria**, ma anche **carne e pesce** - sia di mare che di acqua dolce - e **vegetali**. Due lezioni saranno dedicate ai temi dell'**accoglienza** e del **vino**.

Gli Ambasciatori

Le 13 lezioni saranno tenute da insegnanti d'eccezione.

A salire in cattedra saranno 13 Ambasciatori del Gusto provenienti da tutta Italia: Eugenio **Boer**, Cesare **Battisti**, Riccardo **Camanini**, Mariella **Caputo**, Antonio **Cera**, Caterina **Ceraudo**, Arcangelo **Dandini**, Gianluca **Fusto**, Simone **Padoan**, Alessandro **Pipero**, Giorgio **Servetto**, Marco **Stabile**, Daniele **Usai**.

I Partner

Ma non solo. L'iniziativa si avvale anche della **straordinaria partecipazione dei partner** che supportano le attività della Associazione e che con grande entusiasmo hanno scelto di aderire al nuovo progetto formativo, mettendo a disposizione di docenti e studenti la propria **expertise culturale e tecnica**. Ad affiancare e aiutare gli Ambasciatori del Gusto saranno così le seguenti 13 aziende partner, tutte rigorosamente rappresentative della filiera **Made in Italy**.

Programma

LA PASTA

20 APRILE, ORE 15



Eugenio Boer

I VEGETALI

21 APRILE, ORE 15



Giorgio Servetto

IL RISO

26 APRILE, ORE 15



Arcangelo Dandini

IL PESCE DI MARE

27 APRILE, ORE 15



Daniele Usai

LA SALA

28 APRILE, ORE 15



Mariella Caputo

LA CARNE

3 MAGGIO, ORE 15



Marco Stabile

IL PESCE DI ACQUA DOLCE

4 MAGGIO, ORE 10



Riccardo Camanini

LA PASTA

4 MAGGIO, ORE 15



Caterina Ceraudo

LA PIZZA

5 MAGGIO, ORE 15



Simone Padoan

IL PANE

6 MAGGIO, ORE 15



Antonio Cera

IL VINO

10 MAGGIO, ORE 10



Alessandro Pipero

FILIERA E TERRITORIO

11 MAGGIO, ORE 15



Cesare Battisti

LA PASTICCERIA

13 MAGGIO, ORE 15



Gianluca Fusto