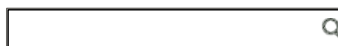


DIARI DEL WEB



CANALI RADIO EDIZIONI

Diario di Udine · *Gusto*HOME CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT CULTURA **GUSTO** TUTTO SU VIDEO

IN LINEA CON LE TEMATICHE DELL'EXPO

Guide turistiche a lezione di... bontà

- Arriva il corso «narratori slow» del Friuli Venezia Giulia, aperto anche ai professionisti e alle imprese dell'ospitalità, per accogliere il turista armonizzando la presentazione del territorio a quella delle eccellenze enogastronomiche. Iscrizioni entro domenica 22 febbraio

REDAZIONE UDINE | venerdì 20 febbraio 2015 - 11:02

commenti

Tweet

Tutto su: Enogastronomia Ristorazione Turismo Expo 2015 Università Udine Slow Food Friuli Venezia Giulia



Il logo del corso per narratori slow

Stampa

UDINE - Accogliere il turista e saper armonizzare al meglio la presentazione del territorio alle eccellenze enogastronomiche del Friuli Venezia Giulia. E' l'ambizione del progetto curato da Slow Food Fvg, dall'Agenzia Turismo Fvg e dal Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine, che prende spunto dalla straordinaria vetrina dell'Expo 2015 per ricevere al meglio il nuovo turismo atteso anche in regione. Il corso è rivolto prevalentemente alle guide turistiche ma, più in generale, a chiunque si occupi di accoglienza, e propone un percorso di formazione sulle tematiche del cibo, nella convinzione del loro valore per la presentazione di un territorio e per la piena soddisfazione dell'esperienza turistica.

LE ISCRIZIONI - I tempi per iscriversi e partire sono stringenti: è necessario scrivere entro domenica 22 febbraio a narratori.slowfoodfvg@gmail.com. La prima delle sei lezioni-

FACEBOOK

ULTIME NOTIZIE

Leggi tutte >

Ufficiale: Parma-Udinese non si gioca.

MARCO MILAN

La Lega rinvia la partita di domenica a causa del caos che sta investendo la società emiliana...



Petrangelo nuovo direttore di Promotur

ALESSANDRO CESARE

Il commercialista pordenonese chiamato a traghettare la fusione con Turismo Fvg, che dovrà concretizzarsi entro il genna...



Migranti: saranno i sindaci a decidere i numeri dell'accoglienza

ALESSANDRO CESARE

Svolta nei rapporti tra Regione e amministrazioni locali. In Valcanale, tra Tarvisio, Malborghetto e Pontebba, i richied...



Per il restauro del Castello di Colloredo servono altri 6 milioni di euro

REDAZIONE UDINE

Il presidente della Provincia Pietro Fontanini si appella alla Regione affinché incrementi il fondo già a disposizione d...



I PIÙ VISTI IN...

> Top 50

DiariodelWeb.it	Diario di Udine
1	Il gotha dello sci femminile si allena a Tarvisio
2	I venditori di kebab si difendono: a Udine prodotto di qualità
3	Guide turistiche a lezione di... bontà
4	Ufficiale: Parma-Udinese non si gioca.
5	Migranti: saranno i sindaci a decidere i numeri dell'accoglienza
6	Premio Terzani: la giuria ha decretato i cinque finalisti
7	Petrangelo nuovo direttore di Promotur
8	Il preside del Malignani ritira la circolare anti-velo

esperienza (perché davvero si tratta di un'esperienza immersiva alla scoperta e alla conoscenza del gusto regionale) sarà venerdì 27 febbraio e la seconda sabato 28. Ogni giornata si terrà in un luogo speciale, rappresentativo della produzione e della creazione della qualità enogastronomica regionale. Si comincia all'Università del caffè/illycaffè (Trieste) con una giornata dedicata alla conoscenza della storia, dell'approccio alla degustazione del caffè e alla visita dello stabilimento. Ma si approfondirà anche il multiculturalismo nella cucina di Trieste (a cura dell'Antica Trattoria Suban) e con Marisa Cepach (Comitato Professionale d'Assaggio della Cciaa di Trieste), si conoscerà anche l'olio e l'olivicoltura regionale (modera il giornalista Walter Skerk). Sabato 28 ci si sposterà invece a Borgo Nonino, a Persereano, per conoscere ovviamente il mondo della grappa ma anche molto altro, dalla produzione casearia alla storia del vino regionale. Il programma completo delle sei speciali giornate di lezione è consultabile anche sul sito di Slow Food Fvg <http://slowfoodfvg.it/corso-narratori-slow-fvg/>.

CIBO COME ESPERIENZA - Punto di partenza dell'intero percorso è una visione interdisciplinare del cibo, che deve essere considerato come intersezione di piani e di linguaggi e come strumento di trasmissione di conoscenza ed emozioni, parte fondamentale dell'esperienza turistica. In questa prospettiva, il discorso sul cibo contribuisce a una «narrazione» del territorio più ricca e coinvolgente, grazie alle interconnessioni che esso sa rivelare tra storia, ambiente, cultura ed economia e alla capacità di costruire esperienze e ricordi. L'obiettivo è dunque creare un legame virtuoso e autentico tra l'esperienza turistica, lo sviluppo di una corretta cultura del cibo e la valorizzazione del patrimonio agroalimentare di qualità del Friuli Venezia Giulia, riconoscendo alle guide turistiche un ruolo cruciale in questo processo.

Ogni incontro ruoterà attorno ad alcune tematiche principali e vedrà la partecipazione di relatori di genere anche molto diverso l'uno dall'altro, in modo da fornire un approccio multidisciplinare e plurale al tema del cibo, in cui un ruolo di rilievo è ricoperto dalla dimensione del racconto e dell'esperienza.

Il costo del corso (6 incontri) è di 250 € (Iva compresa). Per informazioni: 347 8213656 (Andrea Gobet - Slow Food Fvg).

9 Per il restauro del Castello di Colloredo servono altri 6 milioni di euro

10  Un pomeriggio di febbraio a Udine

Tweet

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

Turismo nel Diario di Udine

[Leggi tutte »](#)

- ▶ Petrangelo nuovo direttore di Promotur
- ▶ Niente Bit per il Friuli Venezia Giulia. Anzi si
- ▶ **VIDEO:** Il Friuli raccontato da un drone
- ▶ «Il Pisu cambierà in meglio il volto turistico di Tarvisio»
- ▶ Firmate le convenzioni per il progetto PISUS. A Tarvisio 6 milioni di euro

COMMENTI

Diario del Web S.r.l.
Via Vaglio Colma, 58 - 13900 Biella.

Chi siamo
Contatti
Avviso Legale

Copyright 2014 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. n. 02476110024. R.E.A.: 191222 Capitale sociale € 10.000

[Privacy Policy](#)

[Uso dei cookie](#)