

Comunicato stampa

CAST vince il “Premio Giovanni Nuvoletti 2021”, il prestigioso riconoscimento assegnato dall’Accademia Italiana della Cucina

Brescia, 14 settembre 2021 - **CAST Alimenti**, la scuola dei mestieri gastronomici fondata dai Maestri Iginio Massari e Vittorio Santoro, aggiunge un nuovo, significativo riconoscimento al suo posizionamento di eccellenza: ha conquistato, infatti, il prestigioso “**Premio Giovanni Nuvoletti 2021**”, assegnato annualmente dalla **Accademia Italiana della Cucina**.

L’Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani insieme ad un gruppo di qualificati esponenti della cultura, dell’industria e del giornalismo, dal 2003 è “Istituzione Culturale della Repubblica Italiana”. Scopo principale dell’Accademia è quello di **tutelare le tradizioni della cucina italiana**, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all’estero. Attraverso il suo Centro Studi, le sue Delegazioni e Legazioni in Italia e nel mondo, l’Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una **migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana**, che costituiscono la base per ogni concreta innovazione.

Il “**Premio Giovanni Nuvoletti**” è un perfetto esempio di questa missione e di questo impegno accademico: il premio è riservato, infatti, alla persona, ristoratore, organizzazione, al di fuori all’Accademia, che **abbiano contribuito in modo significativo alla conoscenza e valorizzazione della buona tavola**. L’assegnazione del premio avviene tramite segnalazione e proposta dei delegati territoriali dell’Associazione (nel caso di CAST, il delegato di Brescia **Giuseppe Masserdotti**); dopodiché l’Accademia seleziona i possibili vincitori segnalati e poi decide a chi dare il riconoscimento.

La giuria, costituita dai vertici dell’Associazione, ha ritenuto di grande valore l’attività di CAST Alimenti sia nell’ambito della formazione per le professioni del gusto, a vari livelli, dai giovani fino ai master di specializzazione per i più esperti, sia nel promuovere la cultura italiana della buona tavola, riferimento internazionale del più apprezzato Made in Italy.

Il premio sarà consegnato a CAST Alimenti il **15 settembre**, durante un’apposita serata presso il ristorante “**Carlo Magno**” di Collebeato dello **chef Beppe Maffioli**. Alla serata saranno presenti i rappresentanti locali dell’Accademia Italiana della cucina. Ritirerà il Premio per **CAST Alimenti** il **Direttore Vittorio Santoro**. Lo stesso, in merito al premio ricevuto, ha dichiarato: “*Io personalmente e tutto lo staff CAST Alimenti siamo orgogliosi di questo riconoscimento, assegnato da un’istituzione di grande autorevolezza e che svolge da anni un grande impegno a sostegno dei valori distintivi della cucina italiana. Anche CAST condivide questi valori e ritiene che, oggi più che mai, la capacità del saper fare deve 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 professione*”.

Silvia Profili – Ufficio stampa e Media relations CAST Alimenti - 348 4739215 – s.profilo@castalimenti.it

CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell’Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani, così come ai professionisti già affermati, mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l’essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.
via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076
f (+39) 030.2350077
e info@castalimenti.it
c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179
R.E.A. n. 368137
Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it 
castimpresa.it 