



Le Terre dei Savoia

NASCE L'ACCADEMIA DELLE ERBE AROMATICHE

Accordo internazionale con ICIF, Comunità Collinare del Monferrato e partner francesi

Il 29 e il 30 marzo prossimi, in occasione dell'apertura del nuovo spazio 'Orangerie' per la formazione e la sperimentazione sui prodotti enogastronomici presso l'*Italian Culinary Institute for Foreigners* di Costigliole d'Asti, l'**Associazione Terre dei Savoia** presenterà l'**aula sensoriale delle erbe aromatiche** e lancerà la **nuova piattaforma** www.itinerari.visitterredeisavoia.it: arte, sapori e benessere ridisegnati con proposte esclusive per gli amanti del nostro territorio e delle sue bellezze, pensate anche per il target EXPO 2015.

Il progetto si inserisce nel programma transfrontaliero Italia – Francia, finanziato dalla Comunità Europea, Alcotra - 'Officina Aromataria', profumi ed enogastronomia nelle Terre dei Savoia. Sviluppando con un gruppo di aziende i temi legati ai prodotti locali di eccellenza artigianale e al loro impiego – storico e contemporaneo – in cucina, nella nutraceutica e nella cosmetica, sfruttando l'impiego delle più avanzate tecnologie, si organizzerà un innovativo polo di conoscenza e scoperta di un mercato nel quale il Piemonte vanta primati da valorizzare in sede internazionale.

Sede del percorso sensoriale e dell'aula sarà il Castello di Costigliole d'Asti, che da anni ospita l'*Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF)*, prestigiosa associazione no profit che conta su oltre 5.000 chef diventati ambasciatori nel mondo della cucina italiana e del 'Made in Italy' e che, grazie ad una specifica convenzione, collaborerà al progetto con Terre dei Savoia, Comunità Collinare del Monferrato e partner francesi della Provenza.

L'Accademia delle erbe aromatiche - la prima di una serie di **poli sensoriali** che Terre dei Savoia inaugurerà nel corso del biennio 2014-2015 – svilupperà attività didattiche, di formazione specialistica e di promozione dell'artigianato territoriale di settore, trattate con strumenti e modalità all'avanguardia per tecnologia e impiantistica, affiancate da *stage* presso le aziende partecipanti. Partendo da una ventina di eccellenze autoctone selezionate del territorio (quali, ad esempio, la menta piperita, il vermouth, la camomilla, il genepì...) si svelerà un **percorso di apprendimento** che dal prodotto guarda al produttore e ai luoghi di produzione piemontesi e transfrontalieri.

Infatti, se nell'aula verranno trattate le materie scientifiche (con lezioni e workshop dedicati a professionisti e non), sulla nuova piattaforma *responsive* di Terre dei Savoia (www.itinerari.visitterredeisavoia.it) si sveleranno **itinerari inediti**, che guideranno gli appassionati in viaggi alla scoperta dei segreti del territorio.

Ufficio stampa:

ufficiostampa@leterredeisavoia.it

Tel. 0172. 86 472



UNIONE EUROPEA



alcotra



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE
PIEMONTE