

<https://www.gasztromagazin.hu/2022/03/28/salus-konyha-ismeretek-es-izek-a-jo-izles-nagykovetei/>



NOTIZIA

Cucina Salus. Saperi e sapori: ambasciatori del buon gusto

28 marzo 2022 amministratore

La mattina del 24 marzo, presso la sede del concorso del Padiglione A della fiera Hungexpo SIRHA Budapest, l'Associazione Nazionale Gastronomica Ungherese e il Gruppo Europeo Marco Polo hanno organizzato un evento unico e speciale con l'obiettivo di mostrare le possibilità dei prodotti ungheresi settori agricolo, gastronomia urbana, turismo e benessere in modo innovativo per la promozione di

Durante l'evento gli studenti delle scuole alberghiere hanno preparato i pasti ideati congiuntamente da chef ungheresi e italiani utilizzando prodotti agricoli ungheresi.

Obiettivo dell'organizzazione dell'evento è stato quello di favorire l'intreccio tra formazione, ospitalità, ospitalità e salute, coinvolgendo scuole, aziende, istituzioni, camere di commercio e industria e associazioni.

Durante l'evento, gli studenti di diverse scuole alberghiere hanno preparato i piatti nelle sei cucine integrate, utilizzando prodotti agricoli ungheresi.

Gli studenti provenivano dalle seguenti scuole:

1. Centro di formazione professionale Tatabánya Scuola tecnica e scuola di formazione professionale per il commercio, l'ospitalità e il turismo
2. Scuola professionale Nagykanizsai SZC György Thúry
3. Scuola tecnica e scuola professionale Ózd SzC Gábor Áron
4. Scuola tecnica e professionale professionale per l'ospitalità e il turismo della contea di Tolna SZC Mátyás Hunyadi Scuola
5. Győri SZC Istituto tecnico Gyula Krúdy
6. Veszprém SZC Séf Liceo professionale alberghiero e turistico e Liceo professionale

È importante ricordare che l'Associazione Nazionale Gastronomica Ungherese e il Gruppo Marco Polo lavorano da molti anni per rendere il nostro Paese una destinazione dove, oltre ai meravigliosi paesaggi, al patrimonio architettonico e alla storia, i turisti vengono anche per i grandi sapori, hanno detto András Krivács e Ferdinando Martignago i presidenti dell'organizzazione all'inizio dell'evento. Proprio per questo l'associazione ritiene estremamente importante il rapporto con il Gruppo Marco Polo e il programma Salus Kitchen.



L'obiettivo di Salus è adattare il 6T italiano alle condizioni ungheresi, cioè promuovere tradizioni, tipicità (caratteristiche) e regioni, utilizzando tecniche di cucina e materie prime che possono essere rintracciate nella loro produzione (tracciabilità), in modo che il i piatti sono a disposizione dei turisti di tutto il mondo e hanno un buon sapore.

Uno dei pilastri più importanti del lavoro congiunto dell'Associazione Nazionale Gastronomica Ungherese e del Gruppo Marco Polo è il sostegno delle giovani generazioni. Soprattutto dopo le difficoltà causate dal Covid, è di grande importanza che il settore dell'ospitalità torni ad attrarre la forza lavoro giovane. A tal proposito gli studenti sono stati aiutati dai componenti della Nazionale.

Durante l'evento sono stati presentati gli ingredienti utilizzati ed i vini in abbinamento alle pietanze, presentati dallo stesso vignaiolo.

Niente dimostra il successo dell'evento meglio del fatto che l'evento si è svolto con uno stand tutto esaurito e un pieno di ospiti seduti.