

Sanluri 24 settembre 2010

NOTA STAMPA

Medio Campidano: nel comune di Siddi germoglia una scuola di specializzazione per Chef

NELLA PRESTIGIOSA CASA PUDDU NASCE L'ACCADEMIA DELLA CUCINA MARMILLESE

L'idea di realizzare un'Accademia tra le colline della Marmilla sboccia dal desiderio di costruire la vetrina di un territorio in un luogo dove da millenni l'uomo e la terra convivono per produrre derrate alimentari eccellenti.

Il Progetto

Il progetto scaturisce dalla volontà di accompagnare gli sforzi intrapresi nella Marmilla per facilitare processi di sviluppo nel settore promozione delle produzioni tipiche. Da qualche tempo l'azione della Provincia del Medio Campidano è tesa a promuovere la cultura di rete (si pensi allo sviluppo del marchio *Provincia del Medio Campidano* o *quello della Provincia Verde*) e alla valorizzazione del territorio con i progetti *Vivere la Campagna* o i *Piani di valorizzazione* relativi alla coltivazione dei legumi, del melone in asciutto e dell'allevamento del suino di razza sarda. I risultati di tale processo sono evidenti: le produzioni locali si stanno sempre più caratterizzando per gli elevati standard qualitativi, gli operatori sono maggiormente attenti all'innovazione di processo che porta allo sviluppo di una sana competitività fra le aziende locali.

L'Accademia

L'idea di realizzare un'Accademia tra le colline della Marmilla viene alla luce dal desiderio di costruire la vetrina di un territorio dove da millenni l'uomo e la terra convivono per produrre eccellenti derrate alimentari. La formula dell'accademia è stata scelta dalla "Fondazione Accademia Casa Puddu", perché evoca un luogo in cui si può apprendere partecipando. La partecipazione è l'elemento centrale, necessario per conoscere cosa significhi *patrimonio culturale* quando si parla, ad esempio, del pane tipico o del maiale di razza sarda. Ogni dettaglio geografico e storico, ogni profumo e colore del paesaggio si ritrova nel cibo e nella tradizione culinaria del territorio. Casa Puddu è l'antica casa dei proprietari del grande pastificio industriale che per più di un secolo ha prodotto la Pasta Puddu; è il luogo ideale per costruire una grande accademia, che sarà sede per la formazione di giovani Chef, Maitre di sala, Sommelier, Manager dell'accoglienza, provenienti, dalle due scuole alberghiere della Sardegna. Il motore di una struttura e di un progetto così ambizioso è Roberto Petza, chef di fama internazionale, Stella Michelin: la sua valenza e notorietà consentiranno di attrarre l'attenzione dei grandi opinion leader del settore enogastronomico e dei direttori delle principali testate giornalistiche nazionali. Casa Puddu si candida inoltre a divenire sede di corsi rivolti anche a chef professionisti che vogliono specializzarsi nella cucina tipica della Sardegna, con l'uso delle materie prime locali. A Casa Puddu tutte le attività ruoteranno intorno alle grandi materie prime che il territorio offre.

Presidenza

Nota Stampa - Nella Prestigiosa Casa Puddu nasce l'accademia della Cucina Marmillese

TIPO DI DOCUMENTO: <i>Comunicazione</i>	VER.: n° 1.0 del	APPROVATO CON: <i>Det. A.A. n. del</i>
AREA: <i>Presidenza</i>		DIRIGENTE: <i>Dott. Giulio Matzeu</i>
SETTORE: <i>Presidenza</i>		SEDE: <i>Via Carlo Felice, 267 - 09025 Sanluri (VS)</i>
SERVIZIO: <i>Ufficio di Gabinetto</i>		REFERENTE: <i>Giulio Matzeu</i>
TEL.: <i>070 9356700</i>	FAX: <i>070 9370517</i>	
C.F.: <i>92121560921</i>	P.I.: <i>02981030923</i>	E-MAIL: <i>gabinetto@provincia.mediocampidano.it</i>

Gli Obiettivi

Costruire una vetrina delle eccellenze per rendere visibile e condiviso il patrimonio culturale ed ambientale che si trasmette con la grande cucina del territorio, creando ricchezza per tutti gli stakeholders.

Trasferire ai giovani che intendono intraprendere una professione nel settore della ristorazione e dell'accoglienza un patrimonio culturale fatto di conoscenza delle materie prime del territorio per valorizzarle e farle conoscere ai turisti. Nell' Accademia di Siddi si suona una musica speciale, quella che corrisponde alla formula del **P F S**, vale a dire:

- **Promuovere** il patrimonio enogastronomico locale organizzando eventi presso le migliori strutture dell'hotellerie internazionale, anche grazie alla collaborazione con Slow Food e l'Associazione Jeunes Restaurateur d'Europe;
- **Formare** i produttori della filiera agroalimentare per renderli consapevoli e farli diventare protagonisti del rilancio delle produzioni autoctone;
- **Supportare** la propensione alla creazione d'impresa nel settore della ristorazione e dell'accoglienza tra i giovani del territorio.