



## ***PN24 FOOD - Nasce l'Academy Trust Your Taste, prima masterclass per salumieri "certificati"***

**Roma - 13 feb 2023 (Prima Notizia 24) La nuova iniziativa di formazione targata Assica e rivolta a salumieri, banconisti e macellai, è online da oggi.**

Se i consumatori diventano sempre più esigenti, i professionisti devono tenere il passo: quando si parla di carne di maiale la sostenibilità, gli aspetti nutrizionali e la sicurezza sono le tre domande più attuali e salumieri, banconisti e macellai sono chiamati a fornire le risposte adeguate. Per supportare la formazione e l'aggiornamento di questi operatori Assica, l'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria, ha ideato la sua nuova "Academy": un articolato percorso di formazione online, con docenti d'eccezione e nove tematiche di approfondimento. I professionisti che la frequenteranno, dopo un test di valutazione, otterranno un attestato come professionista "Trust Your Taste Certified". La nuova proposta formativa, presentata oggi con un webinar realizzato da Assica in collaborazione con Gdoweeek, è interessante anche per tutti i consumatori consapevoli e attenti alle proprie scelte di acquisto e alimentazione. Le iscrizioni sono aperte da oggi, sul sito [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu). "Il settore si è evoluto moltissimo negli ultimi anni, - afferma Davide Calderone, Direttore Assica -. Anche se le ricette tradizionali dei nostri salumi non sono cambiate, sono incredibilmente migliorati l'efficienza dei processi produttivi, l'attenzione all'ambiente e al benessere animale, e i profili nutrizionali, sia della carne che dei salumi. È giusto che tali progressi vengano conosciuti, in primo luogo dagli operatori che ogni giorno raccontano e propongono i nostri prodotti ai consumatori. Sono professionisti con un compito importante e di responsabilità, nei confronti dell'intera filiera. L'Academy è nata per rispondere ad una loro esigenza di aggiornamento e qualifica professionale che la nostra Associazione aveva registrato da tempo e si focalizza proprio sulle questioni più attuali e dibattute". L'Academy vanta anche la partecipazione di Fabrizio Nonis, alias "el Beker" macellaio gastronomo, volto e produttore tv, grande estimatore ma soprattutto divulgatore della carne. A lui sono affidati consigli pratici su come allestire il banco e proporre i vari tagli, con l'obiettivo di ridurre il più possibile lo spreco, sapendo proporre e valorizzare tutte le parti dell'animale per le loro caratteristiche peculiari. Ma Nonis lancia anche un appello ai macellai perché rivendichino con orgoglio la loro professione, un lavoro nobile, antico e che oggi riveste un ruolo notevole nel contribuire ad un sistema più sano, più etico e più sostenibile. Proprio alla sostenibilità è dedicata l'intera lezione di Monica Malavasi, Direttore dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi). "Assica ha da poco presentato il suo Programma di sostenibilità, 5 goals, 48 Best practices e 35 impegni concreti verso un nuovo modello di impresa. Grazie alla formazione continua e allo sviluppo di iniziative in grado di stimolare la crescita e la consapevolezza delle Aziende associate in favore della sostenibilità, Assica - con il supporto di Ivsi - ha già iniziato a sostenere il settore verso un cambio di

paradigma. Oggi – afferma Malavasi – l’Associazione aggiunge con l’Academy un nuovo importante tassello prevedendo un’adeguata formazione anche per chi sta a valle della filiera, perché abbia gli elementi conoscitivi e interpretativi per farsi portavoce con il consumatore dell’impegno complessivo che coinvolge ciascun anello del sistema”. L’Academy nasce nell’ambito di Trust Your Taste, Choose European Quality, il progetto promosso da Assica e co-finanziato dall’Ue, volto a migliorare il grado di conoscenza dei prodotti agricoli dell’Unione attraverso la promozione della cultura produttiva di salumi e carne suina e la valorizzazione degli standard europei e della tradizione storica che contraddistingue questo comparto. La storia dei salumi, i salumi oggi, i marchi di qualità DOP e IGP, i controlli e la normativa relativi, i tagli di carne, i prodotti da banco, i consigli antispreco, la carne suina nella dieta e la sostenibilità sono i titoli delle 9 lezioni.

*(Prima Notizia 24) Lunedì 13 Febbraio 2023*