

NON SOLO RISTORANTI: LE SCUOLE DI CUCINA E GLI ISTITUTI PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI NEGLI USA ALLE PRESE CON IL COVID

NEW YORK\ aise\ - I nuovi focolai di Covid 19 negli Usa hanno interrotto la serie di “riaperture” che interessava ristoranti e, più in generale, il settore dell’ospitalità. Una battuta d’arresto che ha avuto conseguenze anche per le scuole di cucina e per gli istituti universitari che si occupano della sicurezza degli alimenti, due tasselli che assicurano “vitalità” al settore enogastronomico in generale. Per scoprire come i programmi di questi studi sugli alimenti si stanno adattando alle sfide lanciate dal COVID-19, cosa stanno facendo gli istituti per compensare le mancate entrate delle tasse scolastiche, la gestione degli studenti internazionali e i programmi all’estero, il “Gruppo Italiano” ha organizzato una tavola rotonda che, lunedì prossimo, 10 agosto, riunirà online rappresentanti di istituti, fondazioni e università culinarie degli Stati Uniti e dell’Italia. I lavori inizieranno alle 15:00 (Eastern Time – Usa e Canada) su zoom. Introdotti da Gianfranco Sorrentino (Gruppo Il Gattopardo - Presidente di Gruppo Italiano) intervorranno Joyce Brown (Presidente del Fashion Institute of Technology), Lisa Sasson (Decano al New York University’s Department of Nutrition and Food Studies), Andrea Sinigaglia (Direttore di Alma School – Parma), Rick Smilow (Presidente e CEO, Institute of Culinary Education, NY – LA) Modera Fabio Parasecoli (Autore, docente al Dipartimento di Studi Nutrizionali e Alimentari, NYU). Per partecipare ci si registra qui([aise](#))