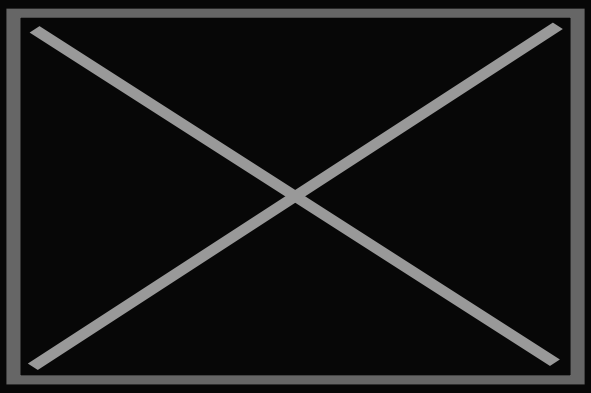
Corso Fipe per guide turistiche: un mondo di eccellenze svelato in 32 ore

morelli-apertura-c3ea914e

Fipe conduce le guide turistiche alla scoperta delle eccellenze locali della ristorazione con un corso di 32 ore diviso in due parti: una serie di lezioni in aula con chef stellati che a Milano erano Andrea Berton, Giancarlo Morelli e Claudio Sadler, e sommelier. La seconda parte è consistita in visite guidate alle botteghe storiche, dove le guide hanno incontrato i titolari che hanno raccontato loro la loro storia, i luoghi di produzione, ecc. Luoghi di eccellenza enogastronomica in Milano e provincia: pasticcerie (Cucchi, Clivati, Gioia) gastronomie (Peck), ristoranti (Trattoria Trombetta), locali dell'aperitivo (Camparino), aziende agricole (filiera del riso nel lodigiano). Obiettivo: valorizzare l'offerta eno-gastronomica italiana all'interno dei pacchetti turistici, in particolare nelle città d'arte, puntando sulla centralità della ristorazione nell'offerta turistica italiana.



I partecipanti al corso Fipe: nella foto in apertura, con Giancarlo Morelli; qui, con Claudio Sadler

Fipe: al via un corso per guide turistiche con focus sulla ristorazione