

# Da Novara all'Expo un progetto innovativo di cultura della cucina

Presentato da Guido Galimberti e Bruno Gambarotta giovedì in Biblioteca il volume sui prodotti DOP che completa un corso, unico in Italia, in modalità multimediale FAD-Formazione a distanza

NT Redazione · 14 Giugno 2015

Consiglia 14



**Le eccellenze gastronomiche del territorio novarese e d'Italia sono protagoniste del libro "I prodotti DOP e IGP: l'eccellenza nella gastronomia italiana"** presentato durante l'incontro di giovedì scorso 11 giugno in biblioteca Negrini Gorgonzola & company: confessioni di uno scrittore buongustaio. Lo "scrittore artigiano", così ama definirsi, Bruno Gambarotta, giornalista della "Stampa" e di "Repubblica", oltre che autore e regista di programmi per la radio e la televisione, ha raccontato della sua passione per il più famoso formaggio novarese in occasione della presentazione del volume I prodotti DOP e IGP: l'eccellenza

nella gastronomia italiana edito dal CEF-Centro Europeo di Formazione, una realtà novarese leader nella Fad, la Formazione a distanza.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti [gratis](#) a NovaraToday!

**"I prodotti DOP e IGP: l'eccellenza nella gastronomia italiana" è un volume agile e interamente illustrato a colori che presenta una panoramica sulla gastronomia del paese europeo con il maggior numero di marchi di origine protetta, più di 260 (160 DOP, 104 IGP, senza contare i prodotti che attendono ancora il riconoscimento ufficiale da parte dell'Unione Europea), che costituiscono la straordinaria eredità di una cultura alimentare costruita nei secoli, mattone per mattone, secondo un processo di mirabile alchimia che ha tramutato un'esigenza fisiologica in arte gastronomica e che hanno reso l'Italia celebre in tutto il mondo. Il Centro Europeo di Formazione, cui si deve la pubblicazione del libro, è nato nel 2007 in seno al Gruppo De Agostini ed oggi fa parte del Gruppo Ebanò presieduto da Carlo Robiglio. Il Centro è esponente di punta nel campo della formazione professionale a distanza con numerosi corsi tra cui quello più recente di cuoco professionista intitolato Chef fuoriclasse e patrocinato da Renaia, la Rete Nazionale Istituti alberghieri, di cui I prodotti DOP e IGP costituisce parte del materiale di studio.**

**La Formazione a distanza di cui si avvale il CEF è un metodo di apprendimento e di formazione adottato in molti paesi d'Europa e del mondo in grado di offrire salde competenze professionali senza legare docenti e alunni alla necessità della presenza fisica.** Offre infatti un percorso di studio in cui la persona in formazione può gestire autonomamente tempi e modalità di studio e sfruttare l'integrazione tra i diversi media per favorire una migliore comprensione dei contenuti e rimanere in costante contatto con i docenti. I contenuti teorici dei corsi sono organizzati in volumi autoconclusivi, i materiali multimediali invece consentono di apprendere le tecniche pratiche attraverso la ripetizione video e la memorizzazione visiva. Test periodici valutati da docenti qualificati permettono di seguire i progressi degli studenti, mentre stage e tirocini garantiscono le competenze pratiche e facilitano l'inserimento nel mercato del lavoro.

preventivi.it

**Il fotovoltaico costa il 70% in meno**

E con i sistemi di accumulo puoi azzerare la bolletta.

[Scopri i dettagli](#)

## CASE A NOVARA



**Centro Storico**  
Appartamento  
473.000 €  
175 m<sup>2</sup>



**Centro Storico**  
Appartamento 3 locali  
276.000 €  
95 m<sup>2</sup>

[immobiliare.it](#)

preventivi.it

**Il fotovoltaico costa il 70% in meno**

E con i sistemi di accumulo puoi azzerare la bolletta.

[Scopri i dettagli](#)

## CASE A NOVARA



**Centro Storico**  
Appartamento  
473.000 €  
175 m<sup>2</sup>



**Centro Storico**  
Appartamento 3 locali  
276.000 €  
95 m<sup>2</sup>

[immobiliare.it](#)