la Rassegna.it
Fondata nel 1906

17 Maggio 2016

Accademia del Gusto, le agenzie di viaggio scoprono la Thailandia

Il 19 maggio il nuovo format di incontri promosso da Amo il Mondo

L’Accademia del Gusto incontra la Thailandia. Giovedì 19 maggio, a partire dalle ore 19, la Scuola di cucina di Ascom ospita trenta agenzie di viaggio che si sfidano nella preparazione di un menù thailandese. Conoscenza e gusto dello stile thai diventano così veicolo di un territorio meta di molti italiani e bergamaschi. All’evento sono presenti rappresentanti dell’Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. L’iniziativa è promossa dal tour operator Amo il Mondo, divisione di Settemari spa, operatore attivo da oltre 30 anni nell’outbound turistico, che ha lanciato COOKING LAB, un format di incontri con le agenzie di viaggio, che si rifà alle proposte esclusive di turismo esperienziale, caratteristiche della propria programmazione.

Il concept originale è stato pensato per far vivere ai partecipanti una serata divertente e mirata a conoscere uno degli aspetti più autentici della cultura di un territorio, la sua gastronomia, prendendo parte attivamente, in una vera scuola di cucina, alla realizzazione di un menù tipico, seguito da una degustazione dei piatti preparati. “Abbiamo accettato con molto entusiasmo la sfida di Amo il Mondo nel proporre una serata a tema con un percorso didattico esperienziale che risultasse al contempo ludico – dichiara Daniela Nezosi, direttore di Accademia del Gusto –. Insieme alla chef Francesca Marsetti, che vanta molte esperienze curricolari fusion, abbiamo studiato un menù tipico tailandese, calandoci nell’atmosfera thai e curando ogni dettaglio: le materie prime provengono direttamente dalla Thailandia e la serata inizierà sorseggiando il tè Chan-Yen e terminerà offrendo agli ospiti un Fortune Thai Cookie. Non mancherà un allestimento floreale di orchidee, studiato con il presidente del Gruppo Fioristi Ascom, Adriano Vacchelli, ed un ricco buffet realizzato direttamente dai partecipanti al format”. Il format prevede un cocktail di benvenuto, seguito da un briefing di presentazione della Thailandia alla presenza dei rappresentanti dell’Ente del Turismo Tailandese e delle compagnie aeree Thai Airways e Bangkok Airways. Al termine della prima parte della serata, gli agenti di viaggio si trasferiranno in cucina e s’impegneranno nella creazione di piatti guidati dalla chef Francesca Marsetti. A conclusione dell’evento, una degustazione delle pietanze preparate, decreterà il gruppo vincitore, quello che meglio avrà rappresentato lo stile thai nel gusto e nell’impiattamento.

“Il principio ispiratore delle proposte di viaggio di Amo il Mondo – commenta Roberto Servetti, Direttore Prodotto Amo il Mondo – è quello di far vivere autenticamente le destinazioni. Per i nostri momenti di formazione dedicati alle agenzie abbiamo voluto creare un’esperienza analoga, qualcosa di nuovo, capace di trasmettere lo spirito più vero di un territorio. Abbiamo dato una valenza esplorativa a un classico del team building, la cooking session, trasformandola in un modo simpatico ma creativo e fortemente interattivo per conoscere un paese.”

Nel menù

Kaeng ka ri kung – Zuppa di gamberi al curry giallo

Cucumber relish – Insalata di cetrioli

Nuea tot sa mun prai – Manzo fritto

Moo sateh – Maiale in salsa Satay

Paw pia thawt – Spring rolls

Poo jaa – Crocchette di granchio e maiale

Pat thai – piatto tradizionale con gamberi

Coconut rise – Riso basmati al cocco

Per ulteriori informazioni:

Accademia del Gusto – info@ascomformazione.it