

news

# La storia della cucina italiana disponibile on demand

Accordo tra Maeci e Slow Food per rendere fruibili e gratuiti i corsi universitari della piattaforma **Mooc**

**C**orsi universitari di cucina italiana disponibili gratuitamente per tutti in ogni angolo del mondo. È questo il cuore dell'accordo siglato da **Slow Food** e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (Maeci) con l'obiettivo di promuovere le produzioni gastronomiche locali al fine di sostenere e valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità e il sistema turistico italiano. È stato lo stesso **Carlo Petrini**, gastronomo e fondatore di **Slow Food**, ad annunciare, nel corso della "Settimana della Cucina Italiana nel mondo", che si è svolta dal 22 al 25 novembre scorso, che l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di concerto con la Famesina, renderà disponibile gratuiti-

tamente a tutti il Mooc (Massive Open Online Course) di "Storia della Cucina Italiana". La piattaforma dei brevi corsi on demand fruibile in ogni angolo del mondo andrà ad arricchirsi negli anni con capitoli dedicati sia alla storia della gastronomia che ai singoli prodotti. Un primo importante passo della collaborazione tra **Slow Food** e Maeci che vedrà, nel corso dell'anno, altri appuntamenti in tutto il mondo all'insegna del made in Italy di qualità, frutto del lavoro di contadini e di artigiani dall'agroalimentare di piccola scala che operano per la tutela della biodiversità. Un percorso che avrà il suo culmine nell'autunno 2022 con "Terra Madre Salone del Gusto". "Con questo Protocollo - ha dichiarato il sottosegretario

agli Esteri **Manlio Di Stefano** - aggiungiamo un ulteriore tassello alla nostra strategia di promozione integrata all'estero dell'Italia, coinvolgendo ancora di più una realtà importante del nostro Paese". L'iniziativa, legata alla Settimana della cucina italiana nel mondo, ha l'obiettivo, secondo **Carlo Petrini**, di approfondire "la straordinaria ricchezza e diversità della nostra cultura alimentare per capire il paesaggio rurale del nostro paese, il riscatto delle classi più povere, il ruolo dei migranti per la divulgazione di prodotti e di savoir-faire. Mi auguro che questo lavoro sia di ausilio per una corretta e onesta rappresentazione del nostro patrimonio gastronomico".

- Michela Mazzali -



Vetrina del Massive Open Online Course di "Storia della Cucina Italiana"

