

www.epulae.it: l'Accademia del Gusto

TUTELA DEI SAPORI? SI PUÒ, ANCHE ON LINE

Mai come in questi anni i piaceri della buona tavola hanno affascinato e catalizzato l'interesse del grande pubblico, sempre più interessato alla ricerca dei sapori veri e genuini delle tradizioni locali, legati ai saperi antichi e alla cucina povera delle aree rurali. E' su questa onda che nel 2009 nasce Epulae, Accademia Internazionale per la Formazione e la Promozione della Cultura Enogastronomica e dell'Analisi Sensoriale degli Alimenti. Il nome e il simbolo, un'anfora, ovvero il corpo contenitore dell'anima, rimandano agli antichi romani, lo scopo è quello di promuovere i prodotti più veri, diffondere la cultura enogastronomica e i prodotti tipici della nostra agricoltura in un mondo sempre più globale e distratto, dove l'attenzione per il "particolare" diventa importante e le identità locali sono fonti insostituibili di crescita culturale. Epulae raccoglie tante sezioni, ognuna dedicata a un ambito specifico del mondo dell'enogastronomia. Enologi, sommelier, esperti in analisi sensoriale, chef, specialisti in scienze dell'alimentazione, gior-

nalisti e altri professionisti di settore hanno all'interno di Epulae il proprio spazio d'incontro e di confronto, un grande crogiuolo culturale dove le esperienze di ognuno e dei vari gruppi si fondono in un movimento unico di divulgazione della cultura enogastronomica. L'Associazione svolge attività di promozione e formazione e, sebbene nata da poco, vanta già numerose delegazioni in Italia e all'estero. Molti i corsi organizzati dall'Accademia, che garantiscono agli associati continue opportunità di formazione, di ampliare il proprio bagaglio di competenze e confrontarsi con i colleghi. L'attività dell'Associazione si avvale anche di una testata giornalistica on line, attraverso la quale vengono promosse le attività, i corsi e le iniziative messe in campo dagli associati. Uno spazio dove parlare delle proprie esperienze, suggerire iniziative e promuovere aspetti particolari della cultura enogastronomica, ma aperto anche ai lettori occasionali desiderosi di inviare un contributo all'insegna del gusto.

