UniSaFo, arriva in Italia il primo Percorso di Formazione Superiore alla Conoscenza di Salumi e Formaggi

20250521124606unisafo-2b7e3f11

Un programma di formazione dedicato alla cultura dei salumi e dei formaggi: è questo l'obiettivo di **UniSaFo, Percorso di Formazione Superiore alla Conoscenza di Salumi e Formaggi**, il primo centro didattico in Italia rivolto ad appassionati e professionisti - dagli operatori della grande distribuzione e della ristorazione, ai professionisti dell'alta cucina e delle botteghe. Il corso è sostenuto dalla collaborazione con l'Università Di Parma, in particolare con la **Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione**, integrando nei propri percorsi formativi **le competenze accademiche di docenti e ricercatori universitari**, offrendo contenuti approfonditi, aggiornati e multidisciplinari.

Con l'intento di elevare il livello di consapevolezza e competenza nel settore, UniSaFo **propone corsi teorici e pratici - progettati su misura, cliente per cliente - che coprono ogni aspetto delle filiere produttive**, a partire dall'origine degli animali, il loro benessere, l'alimentazione, le razze, fino alle tecniche di trasformazione, di stagionatura, abbinamenti e comunicazione del prodotto, costruendo **un sapere profondo e strutturato** ed educando al gusto e al rispetto. UniSaFo promuove l'idea di un consumo meno frequente ma più appagante, che porta vantaggi all'intera filiera - dagli allevatori ai trasformatori, dai professionisti del banco ai territori - e che si traduce in un impatto positivo anche per l'ambiente.

«*Più aumentiamo la cultura, più aumentiamo il rispetto: per gli animali, per le persone, per i territori. Solo con la conoscenza si può tornare a un consumo più consapevole e sostenibile* - dichiara in una nota stampa **Claudio Cimardi, fondatore di UniSaFo** -. *Saper degustare significa anche saper scegliere, e scegliere bene significa promuovere filiere più sane, più vere, e più giuste. Per questo ho voluto creare questo progetto, che ambisce a diventare un luogo di riferimento e ritrovo per i migliori professionisti del settore*».

Il programma formativo completo, rivolto a professionisti e appassionati, è disponibile sul sito ufficiale: www.unisafo.it

LIBRO SALUME. ARTE ITALIANA

Oltre al corso formativo, è stato lanciato anche il libro **Salume. Arte Italiana, scritto da Claudio Cimardi, Federico Scalici, Giorgia Colella, Giovanni Ballarini e edito da Maretti Editore.** Si tratta di un'opera che raccoglie anni di lavoro e ricerca sull'i**dentità culturale, tecnica e sensoriale della norcineria italiana.**

Salume, arte italiana, si propone di offrire, per la prima volta, **un quadro dettagliato della salumeria italiana, sia dal punto di vista storico che geografico, oltre a illustrare le attuali procedure produttive, presentando tutta la filiera, passo dopo passo, prodotto per prodotto.** Uno strumento in grado di raffigurare lo "stato dell'arte" del grande mondo dei salumi italiani, con l'obiettivo di far comprendere appieno il patrimonio di cultura gastronomica Un libro che quindi si inserisce, con autorevolezza scientifica, all'interno del dibattito sulla sostenibilità delle carni e dei salumi, e che mette in gioco non solo la salute dell'uomo, ma anche la sicurezza ambientale, il benessere animale e la lotta allo spreco, per il relativo mantenimento dell'ecosistema - un dibattito spesso non privo di scarsa conoscenza specifica, oltre che di pregiudizi verso un comparto che, ai suoi livelli produttivi più seri, è impegnato nello sviluppo di piani sempre più efficienti, non legati a semplici interessi economici.

L'introduzione è del critico gastronomico *Andrea Grignaffini*; il racconto della parte storico-geografica è curata dal professor *Giovanni Ballarini*, Presidente dell'Accademia della Cucina Italiana; la parte legata agli aspetti salutistici del consumo responsabile dei salumi è redatta da *Luca La Fauci*, biologo nutrizionista e dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari; il cuore del libro, il Vademecum della tecnica produttiva dei salumi italiani, è frutto del lavoro svolto da *Federico Scalici* e *Giorgia Colella* all'interno di Unisafo, Percorso di Formazione Superiore alla conoscenza di Salumi e Formaggi, strutturato in collaborazione con la Scuola di Studi Superiori Alimenti e Nutrizione dell'Università di Parma; il volume è suggellato dalla postfazione dell'artefice del percorso formativo Unisafo, *Claudio Cimardi*, da quasi mezzo secolo figura di spicco nel mondo della salumeria italiana.