



Economia - Economia: assegnato ad Alessandro Cuomo il “Premio all’Imprenditoria” di Fenimprese

Roma - 14 ott 2021 (Prima Pagina News) La premiazione è avvenuta durante l'Assemblea Nazionale a Roma.

L'imprenditore Alessandro Cuomo, inventore di metodi e dispositivi utilizzati e applicati in tutti i continenti, che stanno rivoluzionando il mondo della trasformazione e maturazione di carni e pesci, ha ricevuto il “Premio all'Imprenditoria” di Fenimprese nel corso dell'Assemblea nazionale svoltasi a Roma dinanzi ai rappresentanti delle delegazioni regionali dell'associazione datoriale e ad importanti autorità del mondo istituzionale, dell'economia e della cultura italiana. Ad accoglierlo sul palco c'erano il vicepresidente del Parlamento europeo, Fabio Massimo Castaldo, il presidente nazionale di Fenimprese, Luca Vincenzo Mancuso, e il neo eletto presidente di Entebild, Andrea Esposito. L'inventore e food project manager Alessandro Cuomo, anche nel suo ruolo di presidente dell'Accademia Nazionale Italiana Tradizioni Alimentari, ha sempre tutelato, valorizzato e promosso i cibi tradizionali italiani, dedicando anni di ricerche a servizio di un'intuizione, che si sono concretizzati nella nascita dei suoi primi brevetti, veri e propri algoritmi della tradizione tradotti in macchinari innovativi e unici al mondo. “Considero da sempre - ha dichiarato Cuomo - l'innovazione come una tradizione ben riuscita, replicabile naturalmente con un metodo scientifico e innovativo. Ci sono risultati che vanno oltre il business, che mirano alle persone e non alle aziende, che puntano alla diffusione della cultura legata al territorio, alla rivalutazione della tipicità e delle comunità rurali. La mia vision sta nella giusta congiunzione tra tradizione e innovazione: elementi che guidano da sempre la Stagionello Academy e il Cuomo Method verso il raggiungimento di mete internazionali, insieme a Maturmeat, Pesciugatore e ad Affinacheese, che subito dopo Stagionello conquistano le cucine di grandi chef stellati e catene di distribuzione internazionali”. Nel ritirare l'ambito riconoscimento, anche nella sua veste di presidente dell'Accademia Nazionale Italiana Tradizioni Alimentari, Cuomo ha illustrato ai presenti l'importante partnership istituzionale avviata tra A.N.I.T.A. e Fenimprese, insieme al costituendo protocollo d'intesa con l'IPSEOA “Tor Carbone” di Roma, storico istituto alberghiero della capitale. A tal proposito Cuomo ha annunciato alle autorità presenti la costruzione di un innovativo laboratorio tecnologico e formativo da allestire in una delle tre sedi romane dell'IPSEOA “Tor Carbone”, accordato all'Istituto alberghiero dal direttore dell'Accademia Nazionale Italiana Tradizioni Alimentari, Valerio Caparelli, presente in sala per la speciale occasione. Al fianco dell'imprenditore premiato, a riguardo di quanto appena annunciato, la dirigente scolastica dell'Istituto, Cristina Tonelli, si è così espressa: “Il percorso di formazione che verrà presto attivato in sinergia con A.N.I.T.A., grazie agli esperti e alle speciali attrezzature tecniche che l'Accademia metterà a disposizione dell'Istituto, consentirà ai nostri studenti di conseguire un importante rafforzamento delle



conoscenze e competenze che acquisiscono nella nostra scuola, soprattutto apprendendo e approfondendo le nuove tecniche di trasformazione e conservazione brevettate da Alessandro Cuomo, metodi e dispositivi innovativi e sostenibili che rappresentano il futuro della ristorazione e delle produzioni alimentari”.

(Prima Pagina News) Giovedì 14 Ottobre 2021