



Протокол о намерениях

Мы, нижеподписавшиеся, мэр г. Форлимпополи (Италия) Паоло Дзоффоли и проректор Российской международной академии туризма (далее РМАТ) по науке и инновационным программам Лагусев Юрий Михайлович составили протокол о следующем.

Предмет протокола

Международное сотрудничество в области туризма и культуры, составление и осуществление туристско-рекреационных программ. Создание подобных программ должно осуществляться совместными усилиями РМАТ и Casa Artusi, Thermae Campus, Terme Della Fratta, а также другими заинтересованными организациями.

Обязательства сторон и сроки исполнения (Предварительная программа)

В ходе переговоров, проведенных в г. Москве при РМАТ и в период «Недели русской кухни в г. Фратта» (10-17 июля 2010 года) стороны договорились о следующем:

1. Перевести на русский язык и издать учебник «La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene» с предоставлением права написания вступительного слова Casa Artusi.

Срок издания – март 2011 года.

Исполнитель – РМАТ.

2. Открыть представительство Casa Artusi в РМАТ с целью продвижения образовательных программ Casa Artusi, проведения научных исследований и реализации гастрономического модуля, направленного на углубленное изучение технологии питания. Планируется осуществление туристско-рекреационных программ и создание курсов итальянского языка. Кроме того, стороны договорились совместно организовать обучение и аттестацию профессорско-преподавательского состава РМАТ по стандартам Casa Artusi в области гостеприимства и гастрономии.

Срок исполнения: ноябрь 2010 года.

Ответственные: РМАТ, Casa Artusi.

3. Разработать, осуществить продвижение и реализовать туристско-рекреационные программы.

Срок исполнения: 2010-2011 г.г.

Ответственные: РМАТ, Casa Artusi.

4. Создать рабочие группы для исполнения разработанных программ в соответствии с Протоколом о намерениях.

Срок исполнения: октябрь 2010 года.

Ответственные: РМАТ, Casa Artusi.

Обе стороны должны назначить ответственных за осуществление сотрудничества, а также исполнителей указанных выше пунктов программы.

Предполагается наличие координирующей органа на начальном этапе сотрудничества для поддержания связи и обмена информацией. Стороны договорились назначить руководителями координирующего органа профессора Умберто Солимене (Thermae Campus, Италия) и Чаурскую Н.В. (РМАТ, Москва).

Форлимпополи, Casa Artusi, 15 июля 2010 года

Il Sindaco di Forlimpopoli
Paolo Zoffoli

IL Prorettore dell'Accademia Internazionale Russa del
Turismo di Mosca (Riät) Delegato alla Scienza ed ai
programmi innovativi
prof. Yuri M. Lagusev

Термальное оздоровление и искусство Артузи

Гранд Отель Терме Делла Фратта и Каза Артузи (г. Форлимпополи, Италия), две важных структуры в регионе Эмилия-Романья, предлагают программу «Термальное оздоровление и искусство Артузи» с целью продвижения традиционной романоальской кухни и сохранения ее богатого наследия. Гранд Отель и Каза Артузи хотели бы поделиться не только маленькими секретами, которые используются на кухне, но и секретами приготовления пищи, показать какие ингредиенты используются при приготовлении блюд и как именно их применять.

Для любителей хорошей кухни Гранд Отель Терме Делла Фратта совместно с Каза Артузи предлагает целый ряд оздоровительных программ в сочетании с кулинарными курсами при Каза Артузи. Если Каза Артузи думает о том, какими кулинарными шедеврами порадовать людей, то Гранд Отель Терме Делла Фратта через свои программы лечения и ухода заботится о внутренней гармонии гостей, которой можно достичь благодаря расслабляющим процедурам и программам по восстановлению биологических ритмов организма.

Истинная гастрономическая культура Италии, которая присутствует во всех итальянских домах, - это кухня, имеющая в своей основе богатую традицию приготовления пищи с использованием натуральных свежих продуктов. Каза Артузи – это место где пересекаются изысканный вкус итальянской кухни и культура вкуса. Форлимпополи – место рождения Пеллегрини Артузи, автора книги «La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene» - самой важной и знаменитой книги по кулинарному искусству, переведенной на многие языки мира. В первом центре гастрономической культуры, посвященном домашней кухне, существует исключительная в своем роде школа кулинарного искусства, где вас научат готовить блюда именно домашней итальянской кухни. Эмилия Романья – вот она отправная точка нашего путешествия по кулинарному миру.

Школа кулинарного искусство Каза Артузи – это, прежде всего зал, предназначенный для практических занятий и мастер классов. Практические занятия проходят в полностью оборудованных аудиториях на 20 рабочих мест, а главная аудитория включает в себя 25 рабочих мест.

Кулинарные курсы начинаются с небольшой исторической справки, в которой даются характеристики и особенности блюд. Для курсов всегда покупаются свежие продукты, купленные напрямую у местных земледельцев, животноводов и рыбаков. При приготовлении блюд школа придерживается техники знаменитых шеф-поваров Италии

или же шеф-повара сами принимают участие в приготовлении блюд. К примеру, они замешивают собственными руками тесто для пасты, готовят адриатическую рыбу и романьольского ската, также сами выпекают кондитерские изделия. И в конце, вместе со слушателями курсов, они пробуют приготовленные блюда в сочетании со знаменитыми винами Эмилии Романья.

В программу «все включено» Гранд Отеля Терме Делла Фратта входит: полный пансион, медицинское обследование, предоставление халатов и полотенец, посещение комплекса «Путь к гармонии», который включает в себя гидромаршрут с пересечением двух бассейнов с горячей и холодной водой, полезный для сосудов, сауну, каскад из льда, турецкую баню, римскую баню, ножную ванну по методу доктора Кнейпа, душевые кабины с различными оздоровительными функциями, два термальных бассейна с гидромассажем, бромотерапию, музыкотерапию, ароматерапию, залы для отдыха. Вы также можете посещать термальный парк и тренажерный зал. Кроме того, в программу включена поездка в Каза Артузи и посещение кулинарных курсов по традиционной кухне региона Эмилия Романья. Например, вы сможете приготовить знаменитую романьольскую лепешку пьядина и другие блюда. По окончании курсов вам будет вручено свидетельство об участии и брошюры с рецептами.

В Гранд Отеле Терме Делла Фратта вы можете сочетать термальное лечение с эстетическими процедурами для тела и лица и массажем. К вашим услугам также экскурсии по территории отеля, посещение винных погребов с дегустацией вин и традиционных продуктов региона Эмилия Романья.

Представленная выше программа является дополнением к договору о сотрудничестве, подписанном в г. Форлимпополи (Италия) с Российской Международной Академией Туризма и предусматривает проведение ряда культурных мероприятий в г. Фратта Терме, а также продвижение туристических программ г. Фратта Терме.

Настоящая программа актуальна, так как 2011 год согласно договору между Правительством Италии и Правительством России признан годом России в Италии и годом Италии в России.