

Corso di alta formazione per cuochi a Palazzo Boccella di San Gennaro

L'iniziativa è realizzata dall'Accademia Gualtierio Marchesi

Capannori Fino a sabato 11 novembre Palazzo Boccella di San Gennaro ospiterà la Quinta edizione del percorso di alta formazione "I cuochi del futuro", realizzato dall'Accademia Gualtierio Marchesi con il patrocinio del Comune di Capannori.

Un corso di sette settimane riservato ai migliori neodiplomati in istituti alberghieri, che avranno l'occasione di fare una full immersion di grande qualità con formula college, di didattica e pratica di cucina grazie ad un corpo docenti formato da

personaggi di altissimo livello. Al percorso formativo seguirà uno stage curriculare nei migliori ristoranti italiani.

Dopo un primo percorso di collaborazione attivato nell'ottobre 2020 tra amministrazione comunale, Fondazione Palazzo Boccella e Fondazione Gualtierio Marchesi sulla scia degli esiti positivi ottenuti questa esperienza formativa quindi prosegue. Palazzo Boccella si conferma quindi un punto di eccellenza di formazione sul territorio capannorese nel setto-

re culinario, offrendo percorsi formativi di alta qualità avvalendosi di prestigiose collaborazioni come quella con l'Accademia Marchesi.

I docenti di cucina dell'Accademia Gualtierio Marchesi, creata dal Maestro nel 2014 con lo scopo di formare i cuochi secondo il suo pensiero e nel rispetto delle sue regole, sono esclusivamente cuochi che hanno lavorato al suo fianco in uno dei suoi ristoranti. Da sempre Marchesi considerava che il vero valore di una scuola non fosse nel luogo o nelle attrezzature, ma esclusivamente legato al livello professionale dei docenti.

A palazzo Boccella si alterna attività pratica in cucina (con cuochi marchesiani quali Patrick Massera e Antonio Ghilardi) a lezioni di analisi sensoriale (tenute dal professor Odello del Centro Studi Assaggiatori), nutrizione e

alimentazione (con le professoressa Venturi e Sanmartin dell'Università di Pisa), conoscenza dei prodotti ittici (con la dottoressa Tepedino di Bologna), storia della cuci-

Il corso durerà sette settimane con docenti di alto livello

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



na (col professor Capatti, presidente del Comitato Scientifico Fondazione Gualtiero Marchesi), sommellerie (con Mondini di Aspi), coltivazione e allevamento (con il dottor Pistis esperto di agricoltura biodinamica) e management della ristorazione (con Enrico Dandolo, Ceo del Gruppo Gualtiero Marchesi).

L'Università del Caffè illy presenta a loro il mondo del caffè, Riso Buono il mondo del riso, Ballarini e Zwilling i coltelli e i materiali di cottura. Le lezioni prevedono anche materie quali Haccp e sicurezza sul lavoro nonché competenze trasversali, realizzate a cura di Job Farm. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Palazzo Boccella di San Gennaro, sede della quinta edizione del percorso di alta formazione "I cuochi del futuro" promosso da Accademia Gualtiero Marchesi