Master della Cucina Italiana 2015: giovani cuochi dalle menti aperte

mater-int-791fe626

Bisogna cercare la purezza degli elementi e l’esaltazione della materia e per far questo ci vogliono idee e cuore”. E ancora: “L’umiltà trasformerà la paura di sbagliare in passione e gioia. E questo farà la grandezza di un piatto”. Sono queste alcune delle riflessioni che il medico nutrizionista Mauro Defendente Febbrari, esperto di primo piano nel panorama della gastronomia, per anni collaboratore di Luigi Veronelli, ha rivolto ai 22 allievi del Master della Cucina Italiana 2015, durante la sua lectio magistralis “Il sapore nascosto del cibo, metafora della vita”, che ha concluso il percorso di studi 2015. Un corso di eccellenza di cucina iniziato il 3 febbraio scorso e che, per il terzo anno consecutivo, ha formato giovani cuochi “dalle menti aperte”, sotto la guida dello chef Marco Perez, in un susseguirsi ininterrotto di giornate in cucina con i più importanti chef d’Italia e di lezioni in aula con affermati professionisti ed esperti di enogastronomia. Ora per questi ragazzi si apre una nuova fase, che li porterà in alcuni dei più prestigiosi ristoranti italiani per il tirocinio di 4 mesi. Il Master della Cucina Italiana, infatti, si è sempre proposto come un percorso originale rispetto ad altre scuole di cucina, per avere come obiettivo primario quello di “elevare il pensiero” dei futuri chef. Una caratteristica questa che può definirsi la sintesi di questo progetto voluto da Sergio Rebecca (presidente di Esac Spa), Massimiliano Alajmo (chef), Raffaele Alajmo (Ceo di Alajmo Spa) e Mauro Defendente Febbrari, che compongono Master evidil Comitato Scientifico del Master. Le lezioni sono un mix di cucina, pasticceria, sommellerie, materie scientifiche, manageriali, artistiche, approfondimenti sulle materie prime, visite aziendali e “contaminazioni culturali”, che mirano a formare la personalità degli chef di domani, superando abitudini e comportamenti consolidati. Nell’edizione 2015 sono stati 45 i docenti che si sono alternati durante i 5 mesi del corso, condividendo il proprio patrimonio di idee ed esperienze. Un confronto che ha influito sulla formazione pratica, culturale e umana dei 22 allievi (6 donne e 16 uomini), provenienti sia dall’Italia che dall’ estero. Tra loro anche i due neo diplomati degli istituti alberghieri veneti (selezionati attraverso l’iniziativa “Chef Talent”) che hanno partecipato al Master della Cucina Italiana grazie alle borse di studio finanziate da Banca Popolare di Vicenza e Fipe-Confcommercio. La progressione tecnica e culturale degli allievi del Master è stata certificata dal

“Bilancio delle Competenze” consegnato dal Comitato Scientifico a ciascun allievo, nel corso della cerimonia di chiusura. Invece, l’Attestato di Partecipazione al Master della Cucina italiana 2015 verrà rilasciato dopo il periodo di tirocinio. Nel frattempo il programma 2016 del Master sta acquisendo gli ultimi dettagli organizzativi. Le iscrizioni alla quarta edizione (che inizierà il 18 gennaio 2016), sono già aperte e la scheda di candidatura è scaricabile sul sito www.mastercucinaitaliana.it.