I nuovi corsi professionali di École Ducasse: focus su mondo vegetale e valorizzazione degli ingredienti

8634d531-7c0c-495c-ad52-55017afb6f9c

In linea con una gastronomia che evolve verso approcci sempre più orientati al mondo vegetale, più responsabile e attenta alla valorizzazione degli ingredienti, École Ducasse amplia la propria offerta di formazione professionale con tre nuovi programmi intensivi, che saranno lanciati nella primavera 2027. Pensati per professionisti dell'arte culinaria, imprenditori e per tutti coloro che desiderano intraprendere un nuovo percorso professionale, i programmi riflettono alcune delle trasformazioni più significative che stanno attualmente interessando il settore.

I tre programmi in agenda

Le iscrizioni ai tre programmi in partenza nella primavera 2027 sono già aperte. Tutte le informazioni su programmi, requisiti di ammissione e modalità di iscrizione sono disponibili ai seguenti link:

Essentials of Naturalité, in inglese, presso l'École Ducasse Paris Campus, a partire dal 9 aprile 2027 (dettagli del programma)

Vegan Pastry Essentials, in inglese, presso l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), a partire dal 19 aprile 2027 (dettagli del programma)

Les Essentiels de la Pâtisserie Végane, in francese, presso l'ENSP, a partire dal 18 maggio 2027 (dettagli del programma)

I nuovi trend della gastronomia

Nei ristoranti, negli hotel e nel mondo della ristorazione in generale, agli chef viene sempre più richiesto di creare **menu capaci di valorizzare le verdure**, ridurre gli sprechi alimentari, esaltare la stagionalità e proporre esperienze gastronomiche più equilibrate, senza rinunciare al gusto e alla creatività. Parallelamente, la **pasticceria plant-based** sta andando oltre i mercati di nicchia, diventando un ambito di competenza sempre più importante per i professionisti che desiderano rispondere alle nuove esigenze alimentari mantenendo al contempo i più elevati standard tecnici.

École Ducasse non considera questi cambiamenti semplicemente come tendenze passeggere, ma come parte di un'evoluzione più ampia dell'eccellenza gastronomica: un'evoluzione che continua a basare nella tecnica le proprie solide fondamenta, aprendosi allo stesso tempo all'innovazione.

Vegetale, stagionalità e rispetto del prodotto

Il nuovo programma **Essentials of Naturalité**, presso il Paris Campus, propone un'esperienza immersiva di quattro settimane dedicata alla filosofia culinaria di Alain Ducasse.

I partecipanti sono invitati a un approccio alla cucina incentrato sul vegetale, sulla stagionalità, sul rispetto del prodotto e sulla valorizzazione del gusto, sviluppando al contempo un ampio repertorio di tecniche professionali legate a verdure, legumi, cereali, semi e fermentazioni. I prodotti di origine animale vengono utilizzati in modo consapevole e solo quando contribuiscono realmente a valorizzare il piatto finale. La ricerca e sviluppo sono parte integrante dell'intero programma, che culmina nella creazione e realizzazione di un menu gastronomico completo a prevalenza vegetale, lavorando all'interno di una brigata.

Quote

Naturalité non significa eliminare gli ingredienti, ma cambiare il modo in cui li consideriamo. Questi programmi preparano gli chef a mettere il prodotto, la stagionalità e la creatività al centro del proprio approccio culinario, dando a verdure, cereali e legumi un ruolo da protagonisti e utilizzando i prodotti di origine animale con maggiore consapevolezza e misura.

Karine Hyon Vintrou, Managing Director, École Ducasse

Pasticceria plant-based: tecnica senza compromessi

Presso l’ENSP, École Nationale Supérieure de Pâtisserie, École Ducasse introduce due versioni del nuovo programma intensivo di quattro settimane **Vegan Pastry Essentials**, una in inglese e una in francese, per rispondere alla crescente domanda internazionale.

Il programma affronta le principali categorie della pasticceria, tra cui crostate, entremets, viennoiserie, cioccolato, confetteria e dessert al piatto, permettendo ai partecipanti di padroneggiare le tecniche di sostituzione degli ingredienti di origine animale e, al contempo, comprenderne pienamente le proprietà. Oltre alle ricette, i partecipanti sviluppano la capacità di progettare un’offerta professionale di pasticceria coerente, in grado di rispondere alle nuove esigenze del mercato senza compromettere gusto, consistenza ed estetica.

Quote

La pasticceria plant-based richiede esattamente lo stesso livello di precisione della pasticceria tradizionale, e in alcuni casi anche maggiore. Comprendere le proprietà funzionali degli ingredienti, padroneggiare le sostituzioni e preservare l’equilibrio delle preparazioni stanno diventando competenze essenziali per i professionisti della pasticceria in tutto il mondo.

Luc Debove, Direttore dell’École Nationale Supérieure de Pâtisserie e Meilleur Ouvrier de France

Questi nuovi programmi non rappresentano il primo passo di École Ducasse nel mondo della cucina e della pasticceria plant-based. Sono, piuttosto, il risultato di un approccio già profondamente integrato nell’offerta formativa della scuola.

La cucina e la pasticceria a base vegetale sono già presenti nei programmi Essentials, tra cui Naturalité: The Essentials, all’interno di Culinary Arts Essentials, e la pasticceria vegana nell’ambito di French Pastry Arts Essentials. A questi si aggiungono corsi brevi di formazione professionale come Cuisine végétale, L’ADN de la Naturalité e Cuisiner le vivant di Nadia Sammut. Il lancio di Essentials of Naturalité e Vegan Pastry Essentials rappresenta quindi una naturale evoluzione di questo impegno, con due programmi dedicati di quattro settimane che consentono ai partecipanti di approfondire le proprie competenze tecniche e creative nell’ambito della gastronomia plant-based.