Acqua Valverde protagonista del master di Cucina Italiana 2016

valverde-bb427afc

Acqua Valverde, portavoce delle realtà culinarie, artistiche e culturali più all'avanguardia del territorio italiano, rinnova la collaborazione con il Master della Cucina Italiana. Durante la giornata inaugurale, svoltasi il 18 gennaio presso il Centro Formazione Esac di Creazzo alle porte di Vicenza, Valverde ha consolidato la sua posizione come partner del Master e acqua selezionata per l'alta ristorazione, grazie alla sua naturale e inconfondibile purezza.

Giunto alla sua quarta edizione, il Master durerà cinque mesi e sarà mirato a modellare gli chef di domani, con l'ottica di offrire non un semplice corso di formazione professionale ma un "corso di studi che eleva il pensiero". Valverde sposa questa visione fluida in cui la cucina non è relegata negli ambiti di un mestiere puramente manuale ma si eleva sviluppando tutta la sua forza creativa capace di comunicare e appagare corpo e mente.

ValverdeIl Comitato Scientifico del Master della Cucina Italiana, che ogni anno definisce il programma didattico, è presieduto da Sergio Rebecca (presidente di Esac Spa) e composto da Massimiliano Alajmo (chef tre stelle Michelin), Raffaele Alajmo (CEO di Alajmo SPA) e Mauro Defendente Febbrari (endocrinologo e nutrizionista). Per l'anno 2016 il Comitato ha deciso di puntare su un corpo docenti prestigioso, sul quale brillano complessivamente trentacinque stelle Michelin. Le lezioni saranno infatti tenute da chef del calibro di Massimiliano Alajmo, Massimo Bottura, Giuliano Baldessari, Alessandro Gimozzi, Giovanni Santini, Giancarlo Perbellini, Pino Cuttaia, Philippe Leveille, solo per citarne alcuni.

Ogni anno il corpo docenti è chiamato ad affrontare un tema specifico che quest'anno sarà: "Terra: purezza ed integrità", un tema che sottolinea la necessità di perseguire un approccio etico anche in cucina, nel rispetto della nostra "madre terra". Valverde andrà ad inserirsi in questo contesto, partecipando come nuovo spunto di ricerca durante le lezioni. Anche durante la scorsa edizione il residential chef Marco Perez ha guidato i partecipanti lasciandosi ispirare dalla leggerezza dell'acqua Valverde e creando un menù ad hoc di sette portate, tutte caratterizzate dalla peculiare presenza

dell’acqua in tutte le sue forme.

Valverde è un’acqua equilibrata, rinfrescante, tra le più leggere al mondo e con tre gusti naturale, frizzante e leggermente frizzante che arricchiscono la sua bontà naturale. L’azienda condivide con il Master della Cucina Italiana l’amore per la perfezione delle cose semplici e pure, nel rispetto e ammirazione per i produttori sensibili alla qualità e all’ambiente.

Valverde
Design puro per un’acqua dalle caratteristiche eccellenti, tra le più leggere al mondo. Valverde nasce pura e cristallina alle pendici del Monte Rosa con un bassissimo residuo fisso, soli 38,2 mg/l, che le conferisce la denominazione di “minimamente mineralizzata”. Servita nei migliori ristoranti in Italia e nel mondo e distribuita con il servizio a domicilio. Valverde è prodotta da Spumador Spa, azienda tra i maggiori produttori di bevande analcoliche in Italia, entrata a far parte del Gruppo Refresco a partire da aprile 2011.

http://www.valverdewater.com/