

A scuola da Gualtiero Marchesi in Toscana



Si svolgerà in Toscana, a Palazzo Boccella di San Gennaro, dal 5 al 30 ottobre, la prima tappa del corso di formazione "**I cuochi del futuro**", il percorso ideale dalla scuola al ristorante gastronomico nel solco di **Gualtiero Marchesi**. Alla fine delle quattro settimane di lezioni, i 15 studenti, provenienti dagli istituti alberghieri con votazione minima 80/100, trascorreranno 6 mesi di stage in un ristorante selezionato dalla scuola.

Il corso progettato e promosso dall'**Accademia Gualtiero Marchesi**, è tenuto da docenti altamente qualificati che hanno lavorato con il Maestro e che ricoprono professioni di rilievo nei settori di competenza: **Antonio Ghilardi**, Executive chef Accademia Gualtiero Marchesi, **Klaus Karsten Heidsiek**, Chef associato Accademia Gualtiero Marchesi, **Marco Soldati**, Chef associato Accademia Gualtiero Marchesi, **Fabio Zago**, Chef associato Accademia Gualtiero Marchesi, **Maurizio Santin**, Pasticcere associato Accademia Gualtiero Marchesi, **Giuseppe Vaccarini**,

Sommelier, **Enrico Dandolo**, Management e segretario generale Fondazione Gualtiero Marchesi, **Alberto Capatti**, Storico della gastronomia italiana e presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi, **Gianni Manzo**, professore di scienze naturali, **Luigi Odello**, professore di analisi sensoriale.

Le **176 ore di formazione** saranno ripartite in lezioni pratiche su "La grande cucina italiana", lezioni teoriche sulle tecniche di cucina italiana; la storia della cucina italiana, la coltivazione e allevamento in Italia, i prodotti italiani; i vini italiani e gli abbinamenti; l'analisi sensoriale e il management della ristorazione; alimentazione e nutrizione, sostenibilità; Haccp e sicurezza sul lavoro; comunicazione, relazione, flessibilità e gestione dello stress. In aggiunta saranno organizzate visite didattiche in Toscana. Otto ore sono riservate all'esame finale.

Gli studenti potranno anche soggiornare a Palazzo Boccella che, accanto ad aule attrezzate e a una cucina professionale, dispone di camere e di tutti i servizi. **La quota di partecipazione è di 3.000 euro più Iva.** Gli studenti più meritevoli riceveranno una borsa di studio di pari importo. Il 31 luglio è l'ultimo giorno per ricevere lo sconto del 20% sulla quota di partecipazione.

Per partecipare è necessario inviare il curriculum a segreteria@marchesi.it.