

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.