

A LEZIONE CON MASSIMO BOTTURA, MASTERCLASS ESCLUSIVA IN VISTA DEL LANCIO DI IN CIBUM

12 Dicembre 2018

di Redazione



CAPACCIO PAESTUM – Domani, giovedì 13 dicembre presso l'Hotel Ariston di Capaccio Paestum (Salerno), sarà di scena la preview del lancio della scuola In Cibus. Una masterclass targata Formamentis, società del Gruppo Fmts, dedicata ai professionisti del mondo dell'enogastronomia.

Ospite d'eccezione sarà lo chef tristellato **Massimo Bottura** che, in un dialogo con il critico gastronomico e direttore delle *Guide de L'Espresso* **Enzo Vizzari** – coordinatore scientifico di In Cibus -, racconterà la sua esperienza, il suo modo di rapportarsi al territorio e le fonti di ispirazione tutte all'insegna delle emozioni: un'anteprima esclusiva e irripetibile, anticipo del lancio di In Cibus, la Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia che aprirà i battenti in primavera, a Pontecagnano Faiano, in provincia di Salerno.

La formazione In Cibus è la nuova sfida del Gruppo Fmts e avrà inizio con il fuoriclasse

assoluto dei fornelli. Non servono presentazioni per il maestro Bottura, basta solo ricordare che il suo locale di Modena Osteria Francescana, dopo la vittoria del 2016, pochi mesi fa è tornato al primo posto del "World's 50 Best Restaurants 2018".

Un artista della cucina, totalmente autodidatta che, attraverso le sue creazioni, si fa interprete della nostra cultura, dei nostri luoghi, delle nostre passioni, consacrando la gastronomia del Bel Paese nel mondo. La sua cucina è, prima di tutto, emozione. Per lo chef stellato Bottura, la tecnica sopraffina non è mero sfoggio di abilità ma semplice strumento per regalare sensazioni ed emozioni uniche.

La giornata vedrà anche gli show cooking di **Cristian Torsiello**, una stella Michelin e coordinatore didattico della scuola In Cibus, e di **Giuseppe Iannotti**, una stella Michelin. Due giovani chef che hanno saputo costruirsi un'identità ben precisa e altamente riconoscibile, che li ha consacrati autorevoli rappresentanti della nuova generazione di professionisti della cucina italiana, anche a livello internazionale.

Quella di Cristian Torsiello è una cucina calorosa e, allo stesso tempo, elegante che si può gustare presso l'Osteria Arbustico, trasferitasi da Valva a Paestum dove cordialità e coraggio non sono semplicemente aspetti del suo carattere ma anche il leitmotiv delle sue creazioni. Giuseppe Iannotti ha un dna regionale ma in costante evoluzione, sempre alla ricerca di nuovi prodotti e nuove tecniche. Presso il Krèsios, a Telese Terme nel beneventano, si può gustare una cucina che non si limita a sedurre il palato ma mira a conquistare anche l'intelletto.

Giuseppe Melara, presidente e amministratore delegato Gruppo Fmts, afferma: "In Cibus formerà i grandi chef di domani e permetterà un costante aggiornamento ai professionisti del mondo della ristorazione attraverso un percorso ricco di testimonianze che possano trasferire, in modo concreto, le modalità di gestione di un ristorante a 360°, dalla scelta del menù alla sua rotazione, fino alla parte amministrativa. Siamo particolarmente orgogliosi di avere ospite lo chef Massimo Bottura, che rappresenta l'eccezione in termini di impegno sociale, innovazione in cucina e legame con il territorio di appartenenza davanti a una platea composta da oltre 300 professionisti e 400 studenti provenienti dalle scuole alberghiere della Campania".

Quella di domani è la prima di un ciclo di Masterclass dedicate a grandi nomi del settore. Si tratta di percorsi formativi intensivi rivolti a professionisti intenzionati ad apprendere concetti, tecniche e metodologie immediatamente applicabili. Il percorso, altamente formativo e specializzante, è finalizzato all'esplorazione di stili e metodi di cucina innovativi attraverso il confronto con personalità di spicco del panorama enogastronomico italiano.