

QUANTOBASTA, ALL'AQUILA LA SCUOLA DI CUCINA RINNOVATA PUNTA ANCHE SULLA SALA

26 Settembre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA – Cambia volto – e volti – la scuola di cucina Quantobasta dell'Aquila, fondata nel 2013 e negli anni diventata un autentico punto di riferimento per chi voglia approcciare ai fornelli, tanto professionalmente quanto a livello amatoriale.

Ai corsi ormai consolidati, da quest'anno si aggiunge quello per professionista di sala, figura di cui sembra sentirsi sempre più bisogno, soprattutto in Abruzzo dove il servizio troppo spesso non riesce ad essere in sintonia con il livello di ricerca e l'evoluzione raggiunti in cucina.

Nata dalla decennale esperienza della famiglia **Ciuffetelli**, che con l'azienda Steant da una vita in città rappresenta un punto di riferimento nell'arredamento e allestimento di negozi, bar e ristoranti, e in particolare dall'intraprendenza di **Vincenzo**, la scuola da quest'anno è diretta da **Ivana De Gasperis**, 34 enne di Avezzano (L'Aquila), chef con esperienze dentro e fuori ai ristoranti di famiglia.

"Ai fuochi", insieme a lei, ci saranno **Fabio Favaloro**, 27 anni, sin dall'inizio accanto a Ciuffetelli nella gestione di Qb, istruttore pizzaiolo della Nazionale italiana (Nip), e **Massimiliano Rossi Berluti**, 38 anni, diplomato all'Alberghiero, entrambi dell'Aquila.

La "contaminazione delle figure professionali" vuole essere il nuovo impulso da dare alla scuola, proprio perché nei ristoranti del domani ci sia maggiore sintonia tra cucina, sala e cantina.

In "cattedra" a Quantobasta ci saranno molti professionisti di fuori città, ma anche tanti cuochi del territorio che, nel corso degli anni, si sono ricavati meritevoli spazi nella gastronomia regionale ma non solo.

Tutti i corsi professionali sono divisi in tre livelli, l'ultimo dei quali viene sempre svolto in collaborazione coi sommelier dell'Ais per esaltare l'importanza dell'abbinamento cibo-vino, autentico valore aggiunto nel ristorante dei tempi moderni.

Gli esperti dell'Associazione italiana sommelier saranno al fianco della scuola di cucina anche per i corsi amatoriale e per svariati appuntamenti che nel corso dell'anno 2019-2020 animeranno Quantobasta con degustazioni e incontri, a partire da quello dell'11 novembre dedicato al vino novello.

"Tra i nostri obiettivi - annuncia Ivana De Gasperis a *Virtù Quotidiane* - c'è anche quello di portare avanti e implementare il servizio catering per gli eventi".

La scuola presenterà i corsi e tutte le attività, didattiche e non, in una due giorni aperta a tutti, sabato e domenica prossimi, 28 e 29 settembre dalle 16 alle 20, in cui sarà anche possibile assaggiare le prelibatezze preparate dallo staff negli spazi rinnovati in via della Crocetta, all'Aquila. (m.sig.)