VirtùQuotidiane

# TECH CHEF PRO, IL NUOVO CORSO PROFESSIONALE GAMBERO ROSSO ACADEMY

9 Maggio 2018

di Redazione



ROMA – “Punteremo tutto su innovazione, nuove tecniche e strumenti all’avanguardia”. Così in una nota **Igles Corelli**, coordinatore del Comitato scientifico di Gambero Rosso Academy, grande chef e appassionato docente della ristorazione italiana, annuncia l’inizio del nuovo corso professionale.

“Quello di cui hanno bisogno le nuove generazioni che si affacciano al mondo della ristorazione professionale, e anche gli chef votati all’eccellenza, è la familiarità con le nuove tecniche e le nuove strumentazioni”, dice-

Il nuovo corso sarà strutturato su cinque punti chiave, la cucina circolare (ogni singolo prodotto è un’entità complessa da scomporre e utilizzare in vario modo. Come avviene in natura, nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma per evitare sprechi), la cucina

scientifica (conoscere la composizione dei vari prodotti è fondamentale per analizzarne e comprenderne le trasformazioni che avvengono in cottura), l'azoto liquido (si può cucinare anche con il freddo, non solo con il calore! L'azoto permette di frantumare o polverizzare alcuni ingredienti in tempi rapidissimi, minimizzando l'ossidazione e fissando nel tempo strutture instabili come spume e arie), l'importanza dei profumi (non tutti conoscono la differenza tra profumo e aroma e spesso si sottovaluta la correlazione tra olfatto e gusto), la testimonianza di grandi chef (l'esperienza e la testimonianza diretta dei grandi artigiani del cibo sono indispensabili per comprendere l'intuizione che ha portato alla realizzazione di un grande piatto).

All'incontro parteciperanno gli chef componenti del Comitato scientifico della Gambero Rosso Academy, rappresentanti di eccellenza dei territori in cui sono presenti le realtà formative di Gambero Rosso: **Salvatore Tassa** per il Lazio, **Francesco Sposito** per la Campania, **Maria Grazia Soncini** per l'Emilia-Romagna, **Angelo Sabatelli** per la Puglia, **Marco Sacco** per il Piemonte, **Pino Cuttaia** per la Sicilia e **Viviana Varese** per la Lombardia, nonché esperti, giornalisti e foodblogger.

"Rimodelleremo completamente la figura del cuoco", dice Corelli, "gli insegneremo a realizzare ricette innovative e al contempo efficaci che puntino a portare la qualità su vasta scala. Gli studenti si confronteranno anche con le problematiche e le opportunità finanziarie, gestionali e del marketing, sviluppando sensibilità per l'interior design".

"La Gambero Rosso Academy", afferma **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso "è presente nelle principali città italiane ed è il luogo in cui vengono formati alle tecniche innovative e ai criteri gestionali i cuochi del domani, capaci di confermare il successo della cucina italiana nel mondo".