

RED ACADEMY, DOCENTI DI PRESTIGIO E ALTA TECNOLOGIA PER DIVENTARE CUOCO PROFESSIONISTA

5 Giugno 2019

di **Marcella Pace**



SAN VITO CHIETINO – Profumi invitanti pervadono i 300 metri quadri della sala didattica di **ReD, Research and Development**, il centro internazionale di ricerca, sviluppo e formazione enogastronomica per amatori e professionisti, nato nel 2012.

Le nove postazioni, dotate di elevatissima tecnologia, sono occupate dagli allievi del corso per diventare cuoco professionista che, concentrati e appassionati, preparano le loro ricette.

ReD Academy, diretta da **Gianfranco Nocilla**, propone numerosi corsi di cucina professionali e per amatori, tenuti da docenti di prestigio, tra i quali il resident chef della scuola di alta

cucina, **Nunzio Visconti**.

Il corso professionale chef di ReD Academy è un approfondito percorso formativo, progettato per chi aspira a diventare cuoco professionista ed entrare nell'alta ristorazione, attraverso lezioni teorico-pratiche, che partono dalle basi della cucina e giungono fino a quella stellata, coronate da un tirocinio formativo.

A conclusione del percorso, gli allievi ottengono un attestato di qualifica professionale riconosciuto a livello nazionale e in tutta Europa.