

LGCI LA GRANDE CUCINA ITALIANA



Accademia
gualtieriMarchesi

CORSO
I CUOCHI DEL FUTURO
SECONDA EDIZIONE



I CUOCHI DEL FUTURO

nel segno di Gualtiero Marchesi

PALAZZO BOCCELLA | SAN GENNARO, LUCCA
LUNEDÌ 6 SETTEMBRE - SABATO 16 OTTOBRE 2021

G V A L T I E R O  M A R C H E S I

Cultura | Arte | Ricerca

È stato il primo. Con tutta probabilità il più grande. Dotato di quel talento e di quell'intuito che appartengono solo ai top. Qualità affinate nel tempo, grazie alla **curiosità** e alla **voglia di sperimentare** cose sempre nuove, sempre diverse. Un uomo eclettico, dal pensiero brillante, con tante **passioni**: musica, arte, cinema. Spunti ed ispirazioni che trasferiva in cucina con mano maestra, occhio attento e palato raffinatissimo. Un uomo che è stato frutto di milioni di incontri, di duro lavoro e di valori incrollabili. Gualtiero Marchesi, unanimemente riconosciuto come il **fondatore della "Nuova Cucina Italiana"**, è il cuoco che si è assunto la responsabilità di rivoluzionarla, modernizzarla, reinterpretarla e traghettarla verso una nuova era. **Insegnamento del buono e cura del bello**, spiegando cosa significhi amore per il proprio lavoro e per l'arte, avendo cura del dettaglio e valorizzando il particolare.



LOCATION



PALAZZO BOCCELLA
SAN GENNARO, CAPANNORI, LUCCA · TUSCANY



MATERIE DEL CORSO E NUMERO ORE

Tecniche di Cucina Italiana (40)

Pratica de "La Grande Cucina Italiana" (84)

Storia della Cucina Italiana (8 ore)

Coltivazione e allevamento in Italia (8 ore)

Prodotti e vini italiani con abbinamenti (24)

Analisi sensoriale (12)

Management della ristorazione (12)

Alimentazione - Nutrizione - Sostenibilità (16)

Visite didattiche in Toscana (16)

HACCP e sicurezza sul lavoro (16)

Comunicazione - Relazione - Flessibilità -
Gestione dello stress (24)

Esame finale (8)



DOCENTI

ANTONIO GHILARDI *executive chef AGM*

KLAUS KARSTEN HEIDSIEK *chef associato AGM*

MARCO SOLDATI *chef associato AGM*

FABIO ZAGO *chef associato AGM*

MAURIZIO SANTIN *pasticcere associato AGM*

GIUSEPPE VACCARINI *sommelier*

ENRICO DANDOLO *management (S.ge. FGM)*

ALBERTO CAPATTI *storico (Pres. FGM)*

FRANCESCA VENTURI *tecnologia alimentare*

LUIGI ODELLO *analisi sensoriale*

I CUOCHI DEL FUTURO

*il percorso ideale
dalla scuola
al ristorante gastronomico*

**CORSO DI
6 SETTIMANE**
ore di lezione: 268

**STAGE DI
6 MESI**
*presso un Ristorante
gastronomico italiano
proposto dall'Accademia*

**STUDENTI
PARTECIPANTI**
*neoDiplomati con
votazione superiore
a 80/100*

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 3.900€ + IVA

QUOTA *di iscrizione e materiale didattico*: 500€
CONTRIBUTO *per vitto e alloggio a Palazzo Boccella*
(6 settimane): 960€



CERTIFICATO *con valutazione*
al termine del corso

ISCRIZIONE

Inviare le informazioni personali con un curriculum breve a:
accademia@marchesi.it

Oggetto:
Richiesta di ammissione
al corso "I Cuochi del
Futuro 2021"

Gli studenti considerati più meritevoli in base ai voti riceveranno una borsa di studio concessa da:



PRIMA EDIZIONE
2020





Accademia Gualtiero Marchesi

via Bonvesin de la Riva 5
I - 20129 Milano

T (+39) 02 3670 6660
www.accademiamarchesi.it
accademia@marchesi.it