

**LGCI
LA GRANDE
CUCINA
ITALIANA**



Accademia
gualtieriMarchesi

CORSO
I CUOCHI DEL FUTURO



I CUOCHI DEL FUTURO

nel segno di Gualtiero Marchesi

PALAZZO BOCCELLA | SAN GENNARO, LUCCA
IV EDIZIONE : 3 OTTOBRE - 19 NOVEMBRE 2022

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" (152)

Storia della Cucina Italiana (8)

Coltivazione e allevamento in Italia (8)

Prodotti e vini italiani con abbinamenti (32)

Analisi sensoriale (16)

Management della ristorazione (20)

Alimentazione - Nutrizione - Sostenibilità (16)

Visite didattiche in Toscana (16)

HACCP e sicurezza sul lavoro (18)

Comunicazione - Relazione - Flessibilità -

Gestione dello stress (16)

Esame finale (8)



DOCENTI

ANTONIO GHILARDI *executive chef AGM*

PATRICK MASSERA *chef associato AGM*

KLAUS KARSTEN HEIDSIEK *chef associato AGM*

GIUSEPPE VACCARINI *sommelier*

VALENTINA TEPEDINO *veterinario prodotti ittici*

ENRICO DANDOLO *management (CEO GM)*

ALBERTO CAPATTI *storico (Pres. FGM)*

FRANCESCA VENTURI *Prof. tecnologie alimentari*

ISABELLA TAGLIERI *Prof. alimentazione e nutrizione*

LUIGI ODELLO *Prof. analisi sensoriale*

I CUOCHI DEL FUTURO

*il percorso ideale
dalla scuola
al ristorante gastronomico*

**CORSO DI
8 MESI
COSI' STRUTTURATO:**

**FULL IMMERSION
7 SETTIMANE
ore di lezione: 350**

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

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

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 5.950 € TASSE INCLUSE

IN BASE A ISEE SONO PREVISTI:
SCONTI DELLA QUOTA E PAGAMENTO RATEALE

- QUOTA di iscrizione e materiale didattico: 500€
- CONTRIBUTO per vitto e alloggio
a Palazzo Boccella (7 settimane): 1.120€



LA PRESCRIZIONE ENTRO IL 20 GIUGNO
VALE 1.000 € DI SCONTO

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

Oggetto:
"Richiesta ammissione
Cuochi del Futuro"

Gli studenti considerati più meritevoli in base ai
voti riceveranno una **borsa di studio di 3.000 €**
concessa da:



QUARTA EDIZIONE
2022





Accademia Gualtiero Marchesi

via Bonvesin de la Riva 5
I - 20129 Milano

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