



## LE MONOGRAFIE DI GUALTIERO MARCHESI LA CUCINA COME FORMA D'ARTE

*La cucina è di per sè scienza sta al cuoco farla divenire arte*

X EDIZIONE



PARTNERS:



MONOGRANO  
FELICETTI



# CARATTERISTICHE DELLE MONOGRAFIE

## STRUTTURA DEL CORSO

Le **Monografie** sono un corso innovativo che prevede un approccio teorico-pratico alla cucina e sono state progettate da Gualtiero Marchesi all'insegna della «**cucina come forma d'arte**».

Il percorso di studio è finalizzato a trasferire competenze professionali e permette ai partecipanti di acquisire gli strumenti metodologici, tecnico-strumentali, culturali e progettuali necessari per misurarsi con la prassi professionale del settore. La didattica è composta da 8 lezioni in aula e in laboratorio e allo studio individuale.

## DURATA

70 ore

## Prossima edizione

- data da definire

E' possibile iniziare il corso anche da una delle monografie successive recuperando le lezioni nell'ambito della seconda edizione del corso.

## FREQUENZA

5 giorni (lun-ven) ogni settimana

## A CHI É RIVOLTO

Il Corso è rivolto a cuochi in possesso di buone competenze professionali con esperienza comprovata da adeguato curriculum che intendano apprendere la filosofia di cucina del Maestro Gualtiero Marchesi.

## SELEZIONE

La selezione avviene sulla base della valutazione del curriculum vitae e di un colloquio motivazionale con la Direzione della Scuola ed il Coordinatore del Master. Oltre al percorso di studi e alla carriera professionale, vengono prese in esame le attitudini e le motivazioni personali dei singoli candidati.

## NUMERO CHIUSO

L' ammissione al Corso è limitata ad un numero massimo di partecipanti che viene definito dal Coordinamento del corso secondo le esigenze didattiche.

## OBIETTIVI

L' obiettivo principale del corso è di trasferire ai partecipanti tutte le conoscenze utili a comprendere la filosofia di cucina di Gualtiero Marchesi.

Le conoscenze ottenute permetteranno di avviare un percorso professionale nel mondo dell'alta ristorazione.

## METODOLOGIA

Ogni monografia si svolgerà nell'arco di 2 giornate dalle ore 9 alle 17. Un corso per entrare nella storia di Gualtiero Marchesi attraverso i suoi piatti.

Approfondendo questo argomento si avrà la possibilità di apprendere le modalità di pensiero del grande Maestro, dalle tecniche di cucina, alla visione artistica, in funzione della cucina come forma d'arte.

Oltre al docente principale del corso, un allievo del Maestro, saranno presenti personalità del mondo della cultura, dalla pittura alla scultura, dalla musica al design.

I partecipanti al corso realizzeranno in prima persona, dietro la guida del docente, quanto da lui illustrato.

Saranno espone le basi teoriche a fondamento della filosofia di cucina del Maestro e verranno dimostrate le preparazioni delle ricette più famose di Gualtiero Marchesi e verranno eseguiti i piatti che hanno reso famoso il grande cuoco della cucina italiana contemporanea.

E' richiesta la partecipazione con abbigliamento professionale idoneo e con la propria dotazione personale di coltelli.

A tutti i partecipanti sarà consegnato il materiale didattico relativo all'argomento trattato nella monografia.

## ATTESTATO

Agli studenti del Corso sarà consegnato un attestato di partecipazione firmato dal presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi, il professor Alberto Capatti.

# PROGRAMMA

---

## **1° MONOGRAFIA**

PIATTI D'ENTRATA,  
ANTIPASTI CALDI E FREDDI

## **2° MONOGRAFIA**

PRIMI PIATTI  
IL RISO E LA PASTA

## **3° MONOGRAFIA**

LE CARNI

## **4° MONOGRAFIA**

PESCI E CROSTACEI

## **5° MONOGRAFIA**

LA CUCINA COME FORMA D'ARTE  
LA CREAZIONE DELLA CARTA DI UN RISTORANTE E LA  
COMPOSIZIONE DEL MENU

## **EXECUTIVE CHEF ACCADEMIA GUALTIERO MARCHESI**

**Klaus-Karsten Heidsiek**, classe 1960, vive e si forma in Germania iniziando la sua attività di cuoco in alberghi 5 stelle a Duesseldorf e a Wiesbaden per poi approdare nel 1980 alla ristorazione gourmet a Blaufelden (1 stella Michelin).

Dopo aver lavorato per due anni al Tantris di Monaco dello chef Heinz Winkler, 3 stelle Michelin, approda nel 1983 al Ristorante Gualtiero Marchesi di Milano.

E' lui il sous-chef di Gualtiero Marchesi quando il Maestro nel 1986 conquista per la prima volta in Italia le 3 stelle. Con il grande successo e la conseguente crescita degli impegni, Karsten diventa il primo cuoco al quale Gualtiero Marchesi affida la responsabilità operativa della cucina del suo ristorante, pur mantenendone per tutta la vita la direzione creativa.

Trascorsi 7 anni con Marchesi decide prima di occuparsi di diverse collaborazioni in Italia per poi rientrare nel 1992 in Germania e ottenere l'anno seguente il titolo di Master alla Scuola alberghiera di Heidelberg come migliore dell'anno. Nel 1994 crea 3 ristoranti a Dresda che ha ceduto lo scorso anno scegliendo di tornare in Italia con il Gruppo Gualtiero Marchesi, un vero e proprio "ritorno al futuro".

## **SEDE DEL CORSO**

Milano, via Bonvesin de la Riva 5

## **SELEZIONE E MODALITA' DI ACCESSO**

Tutta la documentazione deve essere inviata a:

[accademia@marchesi.it](mailto:accademia@marchesi.it)

Oggetto: richiesta di Ammissione al Corso  
**Monografie di Gualtiero Marchesi**

## **Costo corso completo: 2.960€ + IVA**

Il pagamento della quota prevista dovrà essere effettuato anticipatamente alla data di avvio del corso secondo le seguenti modalità:

- **Acconto del 30%** in concomitanza con la conferma definitiva di avvio del corso comunicata dalla segreteria dell'Accademia Gualtiero Marchesi.
- **Saldo** entro la data comunicata dalla segreteria e comunque non oltre l'avvio del corso.

In funzione delle disponibilità di posti è possibile partecipare solo ad alcune monografie senza iscriversi al corso completo.

## **Costo singola monografia**

**DUE GIORNATE: 725 € + IVA**