

LA GRANDE CUCINA ITALIANA

DAL DIRE AL FARE

Prossime Edizioni

**Palazzo Boccella | San Gennaro , Lucca
Milano | Accademia Gualtiero Marchesi**

Settembre 2020 - Ottobre 2020



the
GREAT ITALIAN

LA FIRMA DI MARCHESI
SUL FUTURO POLO DELL'ITALIANITÀ

DA MILANO
AL MONDO
E RITORNO

DAL
PENSIERO
ALL'
ESECUZIONE

*COSÌ UN PIATTO
DIVENTA CAPOLAVORO*

LA GRANDE CUCINA ITALIANA

È
la migliore del mondo



Fondazione
gualtieroMarchesi

GUALTIERO MARCHESI



GUALTIERO MARCHESI

Cultura

Arte

Ricerca

LA MIGLIORE CUCINA DEL MONDO SI FA IN ITALIA

È stato il primo. Con tutta probabilità il più grande. Dotato di quel talento e di quell'intuito che appartengono ai più grandi. 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 l'enorme responsabilità di rivoluzionarla, modernizzarla, reinterpretarla e traghettarla verso una nuova era. Negli ultimi anni della sua vita riteneva che il settore fosse ormai maturo per affermare nel mondo la propria supremazia culturale.

Insegnamento del buono e cura del bello. Un obiettivo fortemente voluto dallo stesso Maestro quando era ancora in vita.

Spiegare cosa significhi amore per il proprio lavoro e per l'arte, cura del dettaglio e valorizzazione del particolare.

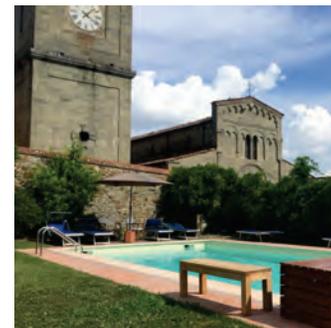
Trasmissione di valori come rispetto, cultura, responsabilità.

PALAZZO BOCCELLA



Palazzo Boccella fu costruito nei primi anni del XVI secolo ad opera di Enrico Boccella. Nel 1998, dopo una lunga serie di passaggi di proprietà e cambi di destinazione, fu acquistato dal Comune di Capannori. Dopo averlo salvato dall'inesorabile declino, il Comune ha conferito Palazzo Boccella all'omonima Fondazione, nata con il preciso scopo di farlo restaurare a regola d'arte e di renderlo di nuovo vivo e attivo con attività legate alla promozione dei prodotti del territorio.

Una location esclusiva nel piccolo borgo di San Gennaro nell'alta Lucchesia, al centro della Regione Toscana.



LA GRANDE CUCINA ITALIANA

DAL DIRE AL FARE

IL PERCORSO IDEALE DALLA SCUOLA
AD UN RISTORANTE GASTRONOMICO

1
Corso di
4 settimane
per un totale di
176 ore complessive
(da lunedì 7 settembre
a giovedì 1 ottobre 2020)

6
Stage di 6 mesi
presso un ristorante
gastronomico italiano
proposto da
Accademia Gualtierio
Marchesi

15
Quindici studenti per
classe, neodiplomati
presso Istituti
Alberghieri con
votazione superiore
a 80/100

Materiale didattico per ciascun partecipante

Certificato con valutazione al termine del corso

Quota di partecipazione: 3.000 Euro + iva

(Gli studenti considerati più meritevoli in base ai voti
riceveranno una borsa di studio di 3.000 Euro)

Quota di iscrizione e contributo materiale didattico: 500 Euro

Contributo per vitto e alloggio a Palazzo Boccella: 900€ + IVA

Iscrizione: inviare le informazioni personali con un breve curriculum a segreteria@marchesi.it

MATERIE DEL CORSO

 TECNICHE DI CUCINA ITALIANA | 24 ore

 PRATICA DE "LA GRANDE CUCINA ITALIANA" | 40 ore

 STORIA DELLA CUCINA ITALIANA | 8 ore

 COLTIVAZIONE E ALLEVAMENTO IN ITALIA | 8 ore

 PRODOTTI ITALIANI, VINI ITALIANI ED ABBINAMENTI | 16 ore

 ANALISI SENSORIALE | 12 ore

 MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE | 8 ore

+ ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE, SOSTENIBILITÀ | 12 ore

+ VISITE DIDATTICHE IN TOSCANA | 8 ore

+ HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO | 16 ore

+ COMUNICAZIONE, RELAZIONE, FLESSIBILITA' E GESTIONE DELLO STRESS | 16 ore

+ ESAME FINALE | 8 ore

DOCENTI

 **ANTONIO GHILARDI**

*Executive Chef
Accademia Gualtiero Marchesi*

 **KLAUS-KARSTEN HEIDSIEK**

*Chef Associato
Accademia Gualtiero Marchesi*

 **MARCO SOLDATI**

*Chef Associato
Accademia Gualtiero Marchesi*

 **FABIO ZAGO**

*Chef Associato
Accademia Gualtiero Marchesi*

 **MAURIZIO SANTIN**

*Pasticcere Associato
Accademia Gualtiero Marchesi*

 **GIUSEPPE VACCARINI**

*Sommelier
Presidente ASPI*

 **ENRICO DANDOLO**

*Management
CEO Gruppo Gualtiero Marchesi*

 **ALBERTO CAPATTI**

*Storico della gastronomia italiana
Presidente Fondazione Gualtiero Marchesi*

 **GIANNI MANZO**

Professore di scienze naturali

 **LUIGI ODELLO**

Professore di analisi sensoriale

GVALTIERO MARCHESI

LA GRANDE CUCINA ITALIANA



Accademia Gualtiero Marchesi

via Bonvesin de la Riva 5
I - 20129 Milano

T (+39) 02 3670 6660
F (+39) 02 3670 6661

www.accademiamarchesi.it

Formazione
certificata
ISO 9001



in partnership con



con il sostegno di

