

LGCI LA GRANDE CUCINA ITALIANA



Accademia
gualtieroMarchesi

CORSO
I CUOCHI DEL FUTURO

I CUOCHI DEL FUTURO

nel segno di Gualtiero Marchesi

PALAZZO BOCCELLA | SAN GENNARO, LUCCA

GUALTIERO MARCHESI

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

Patrick MASSERA *chef associato AGM*

Giovanni ROTA *chef associato AGM*

Klaus Karsten HEIDSIEK *chef associato AGM*

Giuseppe VACCARINI *sommelier*

Valentina TEPEDINO *veterinario prodotti ittici*

Enrico DANDOLO *management (CEO GM)*

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
COSÌ STRUTTURATO:**

**FULL IMMERSION
350 ORE IN
FORMULA COLLEGE**

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

**12 STUDENTI
PARTECIPANTI**
*Diplomati Istituto Alberghiero e
giovani cuochi fino ai 25 anni*

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 4.900 € 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: 1.490€**
- **VITTO E ALLOGGIO DURANTE IL TIROCINIO COMPRESO**



ISCRIZIONE

Inviare le informazioni
personali con un
curriculum breve a:

accademia@marchesi.it

Oggetto:

*"Richiesta ammissione
Cuochi del Futuro"*

CANDIDATURA E ISCRIZIONE ENTRO IL 31 LUGLIO

CERTIFICATO con valutazione al
termine del corso, riconosciuto dai
migliori ristoranti gastronomici

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



ENTE DI FORMAZIONE
ACCREDITATO N. 1316





SESTA EDIZIONE





Accademia Gualtiero Marchesi

via Bonvesin de la Riva 5
I - 20129 Milano

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



Regione Lombardia

ENTE DI FORMAZIONE
ACCREDITATO N. 1316