

LA GRANDE CUCINA ITALIANA

I CUOCHI DEL FUTURO

nel segno di Gualtiero Marchesi



Seconda Edizione

Palazzo Boccella | San Gennaro, Lucca

Lunedì 6 settembre 2021

Sabato 16 ottobre 2021



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 la responsabilità enorme 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 quali 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 infine 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

I CUOCHI DEL FUTURO

IL PERCORSO IDEALE DALLA SCUOLA
AD UN RISTORANTE GASTRONOMICO

CORSO DI
6 SETTIMANE
ore di lezione 268

STAGE DI 6 MESI
presso un ristorante
gastronomico italiano
proposto da Accademia
Gualtiero Marchesi

16 STUDENTI
neodiplomati presso
Istituti Alberghieri con
votazione superiore
a 80/100

Certificato con valutazione al termine del corso

Quota di partecipazione: 3.900 Euro + IVA

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



Quota di iscrizione e contributo materiale didattico: 500 Euro

Contributo per vitto e alloggio a Palazzo Boccella (6 settimane): 960 Euro

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

MATERIE *DEL CORSO*

 TECNICHE DI CUCINA ITALIANA | **40 ore**

 PRATICA DE "LA GRANDE CUCINA ITALIANA" | **84 ore**

 STORIA DELLA CUCINA ITALIANA | **8 ore**

 COLTIVAZIONE E ALLEVAMENTO IN ITALIA | **8 ore**

 PRODOTTI ITALIANI, VINI ITALIANI ED ABBINAMENTI | **24 ore**

 ANALISI SENSORIALE | **12 ore**

 MANAGEMENT DELLA RISTORAZIONE | **12 ore**

+ ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE, SOSTENIBILITÀ | **16 ore**

+ VISITE DIDATTICHE IN TOSCANA | **16 ore**

+ HACCP E SICUREZZA SUL LAVORO | **16 ore**

+ COMUNICAZIONE, RELAZIONE, FLESSIBILITA' E GESTIONE DELLO STRESS | **24 ore**

+ ESAME FINALE | **8 ore**

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
Segretario Generale FGM*

 **ALBERTO CAPATTI**

*Storico della gastronomia italiana
Presidente della FGM*

 **FRANCESCA VENTURI**

Professore di tecnologia alimentare

 **LUIGI ODELLO**

Professore di analisi sensoriale

LA GRANDE CUCINA ITALIANA



Accademia Gualtiero Marchesi

via Bonvesin de la Riva 5

I - 20129 Milano

p.iva 11934110153

T (+39) 02 3670 6660

F (+39) 02 3670 6661

www.accademiamarchesi.it

Formazione
certificata
ISO 9001

