



GUARDA LE RICETTE →



SCAN ME

WELCOME

BUONO COME UN PESCE! SALUTE, PIACERE E STILE ITALIANO NELLA CUCINA ITTICA.

La Festa Nazionale del Cuoco 2022 svoltasi a Brescia il 12 e 13 ottobre, organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi con l'Unione Regionale Cuochi Lombardia, l'Associazione Cuochi Bresciani e il contributo di **CAST** Alimenti, ha visto la sua apertura nell'Aula Magna di **CAST** alla presenza delle delegazioni di cuochi associati FIC provenienti da sedici regioni italiane per assistere a una lezione sul tema "Il patrimonio ittico quale elemento di pregio dell'Italian Food Style" tenuta da Angelo Biscotti, Executive chef di **CAST** Alimenti e Manager del Team Junior della Nazionale Italiana Cuochi.

La preparazione di "Tortelli di Alici al burro affumicato, porro e lemoncedro" e di "Pizzaiola di Storione, burrata e rucola selvatica" (ricette scaricabili dal QRcode) per i partecipanti è stata l'occasione non solo per vedere all'opera uno splendido professionista della cucina, ma anche per comprendere quanto ampie devono essere le competenze di un cuoco. Si è vista in aula con grande evidenza la vastità e il valore delle competenze che sono richieste ad un cuoco moderno, che spaziano dalla conoscenza delle materie prime e delle tecniche di preparazione, alla capacità di presidiare l'organizzazione del lavoro di brigata e degli obiettivi di business. Ma per il cuoco è sempre più importante anche essere consapevole dell'importanza del

cibo per la salute ed il benessere dei clienti, e dell'impatto che la trasformazione gastronomica ha sulla sostenibilità alimentare della comunità.

Una cucina non dei 'fenomeni' ma dei solidissimi professionisti dotati di uno straordinario set di competenze tecniche, nutrizionali, gestionali: un mestiere, una professione, di cui essere orgogliosi.

Il trasferimento di queste competenze è l'obiettivo di **CAST** Alimenti, che non casualmente è stata individuata dalla FIC come unica scuola partner nella formazione e negli allenamenti della Nazionale Italiana Cuochi. Un modello formativo Made in **CAST** che si caratterizza per la serrata integrazione tra impostazione teorica e sistematica, e prolungata applicazione pratica.

Una formazione **CAST** che consente ad un numero di cuochi sempre più grande di lavorare con orgoglio e successo nelle cucine del mondo. Con un'ulteriore annotazione: la cucina, la gastronomia, non hanno come fine solo la nutrizione ma anche il piacere, e per questo motivo il metodo **CAST** contempera la solida formazione di mestiere con la valorizzazione della sensibilità individuale dello chef: la dote che consente di trasformare il cibo in un'occasione di piacere puro.

A cura di Dario Mariotti, Business Developer **CAST** Alimenti



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176