

Comunicato stampa

CAST Alimenti è la nuova sede ufficiale di allenamento per la Nazionale Italiana Cuochi in vista del “mondiale”

Si svolge in CAST Alimenti la preparazione della Nazionale Italiana Cuochi in vista del prossimo "Global Chefs Challenge 2021" (dal 23 al 26 ottobre 2021 a Newport – UK), la più importante manifestazione mondiale del settore. La nostra “nazionale” si sta allenando realizzando le ricette in gara nell’evento internazionale, piatti che vengono messi alla prova con cene alle quali partecipano chef stellati ed esperti gourmet.

Brescia, 18 giugno 2021 - La Nazionale Italiana Cuochi ha scelto le strutture di **CAST Alimenti**, la prestigiosa scuola di cucina con sede a Brescia, per prepararsi all’impegnativo percorso di sfide a livello internazionale che si concluderà con l’evento finale previsto **dal 23 al 26 ottobre a Newport, in Inghilterra**. Una decisione significativa, che sottolinea quanto CAST sia considerata il riferimento guida per l’intero settore, per qualità delle strutture e organizzazione.

Ricordiamo che la Nazionale Italiana Cuochi opera all’interno della **FIC - Federazione Italiana Cuochi** - e il team comprende **cuochi junior e senior** di massimo valore professionale. Nel caso specifico la “squadra” selezionata a partecipare al prossimo "**Global Chefs Challenge**" è formata da **Marco Tomasi** (Global Chefs Challenge), **Antonio Dell'Oro** (Global Pastry Chefs Challenge), **Luca Bna** (Global Young Pastry Chefs Challenge), **Andrea Del Villano** (Global Young Chefs Challenge), **Tommaso Bonseri Capitani** (Global Young Chefs Challenge) e capitanata da **Gianluca Tomasi** (General Manager NIC), **Keoma Franceschi** (Assistant coach), **Pierluca Ardito** (Responsabile delle competizioni), **Francesco Gotti** (Responsabile Tecnico Operativo) e **Angelo Biscotti** (Responsabile Team Junior).

La “Global Chefs Challenge” è ritenuta la più prestigiosa e impegnativa competizione a livello mondiale a squadre, un territorio di sfida dove i migliori chef si incontrano per competere in tre categorie: **Global Chefs Challenge, Global Pastry Chefs Challenge e Global Young Chefs Challenge**. L’edizione 2021 assume inoltre un particolare significato, in quanto nel 2020 la manifestazione non si è tenuta causa pandemia.

Condivisione e dialogo: questi i principi che stanno alla base della manifestazione. Lo si nota anche in questa fase preparatoria di “allenamento”, nella quale la nostra Nazionale cucina i piatti che formeranno la sfida mondiale e poi, nel corso di una cena, li sottopone al giudizio di chef stellati e docenti di CAST. Durante le tre cene che si sono svolte finora, chef del calibro di Theodor Falser, Pietro Leeman, Sauro Ricci, Philippe Léveillé, Beppe Maffioli, Massimo Fezzardi, Odette Fada e pasticceri come il campione del mondo Francesco Boccia hanno espresso giudizi e dato validi spunti alla nostra squadra per ottimizzare la realizzazione dei piatti.

Ricordiamo che il menù deve essere realizzato in 5 ore: per gli chef *senior* comprende un piatto vegano, due *main course*, una di pesce e una di carne e il dessert, mentre i *junior* si cimentano con 3 portate (uno *starter*, una *main course* e un dessert) e il team pasticceria con una torta e una *piece* artistica. Sempre in ottemperanza al Regolamento del Global Chefs Challenge, sono applicati precisi vincoli di pezzatura, peso ed ingredienti, che devono dare un giusto apporto di proteine e carboidrati nella creazione di un menù di gusto



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it



internazionale. Le prove degustazione che si svolgono in CAST hanno lo scopo per i concorrenti di fare tesoro dei consigli dei *guest chef* che possono così seguire l'evoluzione delle preparazioni.

Le gare più prestigiose e impegnative sono anche un grande stimolo di crescita professionale per i giovani, tanto che si tratti di chef oppure di pasticceri. Le gare permettono ai giovani di confrontarsi ai massimi livelli e dimostrare ciò che hanno imparato nella loro formazione, testimoniando quindi anche la qualità delle loro scuole. E' significativo che nella squadra italiana *juniores* selezionata il primo giugno per i mondiali 2022 siano presenti due allievi CAST, per la precisione Luigi D'Antonio (chef) e Michela Ruzza (pasticcera), che svolgeranno le sessioni di prova proprio in CAST, la scuola dove si sono formati. Due giovani talenti pronti a portare il team italiano a competere per la vittoria, grazie anche alla loro preparazione acquisita in CAST Alimenti.

Download immagini:

<https://wetransfer.com/downloads/ba55988b82b7dd51c0159c02d9b015a520210616093606/b4f5dca523e8fbdbe132df9a9edf5b4320210616093654/53af2f>

Silvia Profili – Ufficio stampa e Media relations CAST Alimenti
(348 4739215 – s.profilo@castalimenti.it)

CAST Alimenti (*Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento*) è un istituto di formazione nato nel 1997. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani, così come ai professionisti già affermati, mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.



C.A.S.T. Alimenti S.r.l.

via Serenissima 5
25135 Brescia, ITALY

t (+39) 030.2350076

f (+39) 030.2350077

e info@castalimenti.it

c.f. / p.iva 03377040179

Registro Imprese
di Brescia n. 03377040179

R.E.A. n. 368137

Cap. Soc. € 125.970,00 i.v.

castalimenti.it



castimpresa.it

