

# Cast: «Dalla tradizione alla contemporaneità»

## Formazione



Docente. Angelo Biscotti

■ La carne non è stata solo la protagonista della seconda lezione di Chef per una Notte, ospitata da **Cast** lunedì sera e vista in streaming.

È anche al centro dei corsi di alta formazione cuoco di **Cast** Alimenti. Titolare di cattedra l'executive chef Angelo Biscotti, che ci spiega come qui nulla sia dato per scontato. «Tre settimane di lezione sono dedicate alla carne - chiarisce Biscotti -, con approfondimenti sulle principali razze e sui diversi tagli anatomici. Il focus iniziale è in collaborazione con un macellaio di Bergamo, che mostra

agli studenti come si disossa una mezzena e come si suddivide. Si passa poi ad apprendere tutte le diverse tecniche di cottura».

«Si parte dalle basi - precisa l'executive chef -, per poi insegnare le tecniche più innovative ed evolute. Il nostro mantra è: dalla tradizione alla contemporaneità attraverso la conoscenza di tutte le tecnologie utili a un professionista».

I corsi di alta formazione cuoco di **Cast** Alimenti si strutturano in sedici settimane di lezioni pratiche nei laboratori, altre sedici settimane di tirocinio in strutture selezionate, e infine quattro settimane di formazione nella Main Kitchen Classroom di **Cast**, per mettersi alla prova come in una reale brigata di cucina. //

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176