



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Gli Ambasciatori del Gusto danno il via al corso di alta formazione dell'Istituto Alberghiero di Amatrice

Si è conclusa oggi la prima tappa del progetto "Fare Formazione" con Renato Bosco per gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Amatrice, realizzato con i fondi raccolti in occasione della cena solidale "7 Chef per Amatrice"

25 gennaio 2018 - Per gli studenti del quarto anno dell'**Istituto Alberghiero di Amatrice** ieri è suonata la campanella e ad attenderli c'era un docente d'eccezione: l'ambasciatore del gusto **Renato Bosco**. Il patron del ristorante Saporè di Verona ha inaugurato infatti, presso la sede provvisoria di Rieti, il ciclo di lezioni organizzate dall'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Amatrice. Un modulo intensivo che si articola in due giornate di alta formazione sull'utilizzo del lievito madre in panificazione, in pizzeria e in cucina: dalla storia del lievito madre, alla selezione delle farine, fino ai diversi metodi d'impasto e la scelta delle materie prime.

Il progetto "**Fare formazione**", - spiega Gianmaria Radice, responsabile dell'iniziativa per conto dell'Associazione - è nato per dare un contributo concreto alla rinascita del Centro di Formazione Professionale per i mestieri di sala e cucina di Amatrice e potenziare l'offerta didattica grazie all'aiuto degli Ambasciatori del Gusto."

E' stato possibile realizzare questo progetto grazie ai fondi raccolti il 2 ottobre a Roma, in occasione della cena di beneficenza "**7 Chef per Amatrice**". L'Associazione ha organizzato, presso il ristorante Open Colonna, una cena a isole preparata da 7 Ambasciatori del Gusto, grandi nomi della cucina italiana: **Antonello Colonna, Enrico Bartolini, Paolo Brunelli, Martina Caruso, Pietro Leemann e Francesco e Salvatore Salvo**. Gli chef hanno offerto il loro talento rivisitando la tradizionale ricetta dell'Amatriciana accompagnata dai cocktail a base di Gilmach.gin ideato dall'Ambasciatore **Alessandro Gilmozzi** e Andreas Bachmann. L'evento ha permesso di raccogliere, grazie alla generosità dei partecipanti, **10.000 euro**, interamente reinvestiti nella scuola per il progetto "Fare Formazione".

Il contenuto dei moduli verte sulle preparazioni di materie pregiate, cotture speciali, utilizzo di strumenti innovativi e gestione della cucina. Dopo **Renato Bosco**, i prossimi "chef-docenti" saranno i **fratelli Sandro e Maurizio Serva** del ristorante La Trota di Rivodutri, che affronteranno un argomento che da anni li contraddistingue in eccellenza: "Riscoprire e valorizzare il pesce d'acqua dolce". Sarà poi la volta di **Marco Stabile** dell'Ora d'aria di Firenze, che da toscano doc insegnerà ai ragazzi i diversi modi di cucinare la carne e a seguire, **Mariella Caputo** e **Marco Reitano** di Taverna del Capitano di Massa Lubrense e La Pergola di Roma si occuperanno di accoglienza, servizio in sala e ruolo del sommelier. Infine, chiuderà il ciclo di lezioni lo chef stellato **Carlo Cracco**, che affronterà con gli studenti il tema "Cucinare insieme". Proprio accanto a Cracco i ragazzi avranno l'opportunità di percorrere l'intero processo di creazione di una cena, dal pensiero del menu alla realizzazione dei piatti, dalla scelta della presentazione e della mise en place al servizio al tavolo.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto
Giordana Zagami press@ambasciatoridelgusto.it - Cell. 338 5854237