

AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Marco Stabile: chef stellato, ambasciatore del gusto e docente per due giorni al Centro di Formazione Professionale di Amatrice

Terzo appuntamento del progetto “Fare Formazione” organizzato dall’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto per gli studenti del quarto anno

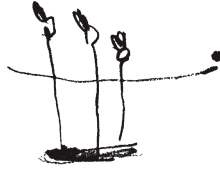
20 febbraio 2018 – Domani, mercoledì 21 febbraio, lo chef stellato e ambasciatore del gusto **Marco Stabile** salirà in cattedra per il terzo appuntamento del progetto “**Fare Formazione**”, un ciclo di lezioni per valorizzare la cucina italiana di qualità organizzato dall’**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** in collaborazione con il **Centro di Formazione Professionale di Amatrice**.

Marco Stabile, classe 1973, chef pluripremiato del ristorante “**Ora d’Aria**” di **Firenze**, sarà il docente della terza tappa presso la sede provvisoria del Centro, attualmente operativo a Rieti. Un modulo intensivo che si articola in due giornate di alta formazione dove lo chef, toscano doc, insegnerà ai ragazzi le diverse modalità di cucinare la carne, tratto distintivo della sua cucina. Il primo giorno lo chef Stabile inizierà la lezione con una panoramica sulle numerose tipologie di carni e i loro diversi tagli, per poi mostrare agli studenti come disossare correttamente la selvaggina e come preparare la carne con affumicatura, marinatura e precottura confit. Il giorno successivo lo chef mostrerà ai ragazzi tutti i segreti sulla cottura del piccione, del coniglio e la relativa costruzione del piatto, fino alla realizzazione di una tartare di manzo. L’ultima parte della giornata sarà dedicata ad un aspetto altrettanto importante per chi lavora nel mondo della ristorazione, ovvero il servizio e la filosofia che si cela dietro la costruzione di ogni piatto.

IL PROGETTO “FARE FORMAZIONE”

È 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: **Enrico Bartolini, Paolo Brunelli, Martina Caruso, Antonello Colonna, Pietro Leemann e Francesco e Salvatore Salvo**. Ognuno di loro ha offerto il proprio 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 **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 fratelli **Sandro e Maurizio Serva** e **Marco Stabile** i prossimi “chef-docenti” saranno: **Mariella Caputo** e **Marco Reitano** rispettivamente di Taverna del Capitano di Massa Lubrense e La Pergola di Roma, che 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.



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

Il ciclo proseguirà con i prossimi appuntamenti:

Mercoledì 28 Febbraio - Giovedì 1° Marzo

Mariella Caputo, del ristorante “La Taverna del Pescatore” di Massa Lubrese (NA) e **Marco Reitano**,
sommelier de “La Pergola” di Roma

Carlo Cracco: data in via di definizione.

Per maggiori informazioni:

Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Giordana Zagami press@ambasciatoridelgusto.it - Cell. 338 5854237