

AMBASCIATORI
DEL GUSTO

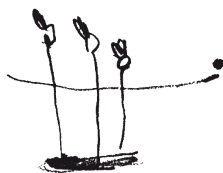
Ambasciatori del Gusto ospiti da Cracco per sostenere il progetto *Fare Formazione*

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto si riunisce a **Milano**, capitale italiana dell'enogastronomia, per un doppio appuntamento dedicato alla formazione nel campo della ristorazione. Il primo evento si svolgerà **domenica 28 ottobre alle 20.00** presso il ristorante **Carlo e Camilla in Segheria**, dell'ambasciatore del gusto **Carlo Cracco**. Una cena di beneficenza per raccogliere fondi a sostegno della seconda edizione di *Fare Formazione*, il progetto ideato dall'Associazione rivolto agli studenti del Centro di Formazione professionale alberghiero di Amatrice, dal 2016 ospite nella sede provvisoria di Rieti.

Il padrone di casa **Carlo Cracco** e l'executive chef del ristorante Carlo e Camilla in Segheria **Luca Pedata**, prepareranno due piatti a quattro mani: uovo con zucca, provola e liquirizia e un profumato scialatiello alla curcuma con frutti di mare e tartare di manzo.

Oltre a Cracco, sono tanti gli ambasciatori del gusto che cucineranno per dare il loro personale contributo alla serata. Il segretario generale dell'Associazione, **Cesare Battisti** del Ratanà cucinerà una delle sue specialità milanesi, i mondeggili; **Andrea Graziano**, **Vittorio e Saverio Borgia** di FUD Bottega Sicula saranno al suo fianco nello spazio dedicato allo **street food** con un must del cibo di strada siciliano, le panelle e lo *Suitt Drims*, panino con mortadella di asino, gorgonzola dolce Dop, composta di peperoni, sedano, miele e peperoncino. A rappresentare il cibo di strada meridionale non poteva mancare anche il pizzaiolo **Franco Pepe**, con *La Scarpetta*, una sua specialità con mozzarella di bufala campana DOP, fondata di Grana Padano DOP 12 mesi, composta di pomodoro, basilico liofilizzato e scaglie di Grana Padano DOP 24 mesi. Nella sala interna del ristorante ci saranno le postazioni dello stellato **Riccardo Camanini**, ristorante Lido 84 (Gardone Riviera) con il pesce persico trippato; quella di **Marta Scalabrini**, Marta in cucina (Reggio Emilia) che preparerà un tortello di zucca con amaretto, salvia, Parmiggiano Reggiano 24 mesi e aceto balsamico tradizionale della sua regione, e quella di **Pascal Barbato**, Fulgaro Panificatori (San Marco in Lamis) con il suo pane appena sfornato e una degustazione di olio extra vergine di oliva 2018 del Frantoio Trevi (Umbria). A chiudere in dolcezza la serata, sarà il maestro della pasticceria siciliana **Corrado Assenza**, con il suo *Dolce d'Autunno*, ovvero una delicata salsa di prugne con pere Butirra dell'Etna sciropate, accompagnata da una crema di fior di latte al limone Femminello Siracusano e babà al vermouth bianco con salsa inglese alla ribolla Gravner 2009. Insieme agli Ambasciatori del Gusto, **sette ragazzi dell'Istituto Carlo Porta** contribuiranno alla buona riuscita della serata, offrendo la loro collaborazione per il servizio in sala e in cucina.

“Questa serata di solidarietà è un'importante occasione per fare rete e sostenere un progetto in cui l'Associazione crede molto, perché puntare a offrire una formazione eccellente ai cuochi di domani significa anche rappresentare al meglio il nostro paese nel mondo attraverso la cucina italiana di qualità. - spiega **Cristina Bowerman, Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**. - Grazie al progetto *Fare Formazione* abbiamo dato il via a un ciclo di percorsi formativi d'eccellenza che ha impegnato gli Ambasciatori del Gusto in prima linea nell'attività didattica, con moduli tematici, dedicati agli studenti del quarto anno di specializzazione, con attività sia teoriche sia pratiche, per sfruttare appieno il contributo e le testimonianze dei nostri esperti del settore. Il ricavato della cena servirà proprio a finanziare il secondo anno del progetto triennale, quindi vi aspettiamo numerosi, uniti per Fare Formazione.”



AMBASCIATORI DEL GUSTO

Fra i partner che sostengono la serata di beneficenza: le bollicine Franciacorta Nature di **Berlucchi** accompagneranno per l'aperitivo il re dei formaggi italiani stagionati, **Grana Padano**. **CHS Group** fornirà le stoviglie rigorosamente biodegradabili ed ecologiche per la cena e l'olio extra vergine di oliva di alta qualità che sarà utilizzato è firmato **Olio Flaminio**. **Allegrini** sarà presente con i suoi pregiati vini rossi e **Santa Margherita** offrirà i suoi bianchi migliori. Gli ospiti che vorranno intrattenersi dopo cena, potranno farlo sorseggiando l'ottimo gin realizzato e offerto per l'occasione dall'Ambasciatore del Gusto **Alessandro Gilmozzi**, che insieme al suo sous chef Andreas Bachmann, hanno dato vita a **Gilbach Gin**, il gin dal sapore di montagna. Tra i tanti partner anche **Goeldlin**, azienda che da 25 anni produce abbigliamento professionale di qualità, che avrà uno spazio dedicato all'interno di Carlo e Camilla in Segheria, dove omaggerà gli associati i suoi grembiuli dedicati all'Associazione Ambasciatori del Gusto. Una menzione particolare ai due partner tecnici della serata, **Forno Moretti**, grazie al quale Franco Pepe potrà infornare la sua pizza *gourmet* e l'azienda veronese **Zorzi**, che metterà a disposizione degli Ambasciatori del Gusto non solo le sue friggitorici, ma anche una planetaria e piastre di altissima qualità.

Il secondo appuntamento è in programma **lunedì 29 ottobre** dalle 9.00 alle 16.30, con il **convegno annuale dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto** all'istituto Carlo Porta di Milano. Un evento aperto al pubblico dove si parlerà di formazione negli istituti alberghieri e nei centri di formazione professionale in un dialogo al quale parteciperanno rappresentanti del Miur, dirigenti scolastici, vertici delle maggiori associazioni italiane che riuniscono professionisti della ristorazione e dell'accoglienza.

ambasciatoridelgusto.it

#adgitaly

#ambasciatoridelgusto

#fareformazione

#primalaformazione

FB / TW / IG @adgitaly

Ufficio Stampa Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

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

