



AMBASCIATORI
DEL GUSTO



AL VIA DOMANI IL CORSO DI LEZIONI A DISTANZA REALIZZATO DAGLI AMBASCIATORI DEL GUSTO PER GLI STUDENTI DELLA SCUOLA IN-PRESA DI CARATE BRIANZA

Milano, 9 aprile 2020 – Il progetto #FareFormazione promosso dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (ADG) non si ferma: al via domani la prima lezione del corso a distanza organizzato per gli studenti della scuola IN-PRESA di Carate Brianza (MB).

Un programma completo che vede coinvolti in prima linea sette Ambasciatori del Gusto in sette masterclass di cucina per sette classi di ragazzi appartenenti al terzo, quarto e quinto anno superiore del Corso Operatore della Ristorazione: questo il nuovo programma didattico messo a punto da ADG insieme alla scuola di IN-PRESA, cooperativa sociale che si occupa anche di formazione professionale e inserimento lavorativo.

In virtù delle vigenti disposizioni governative, le lezioni verranno svolte rigorosamente in diretta streaming. Ad inaugurare il corso (giovedì 9 aprile) sarà **l'Ambasciatore Salvatore Avallone** del Cetaria Ristorante, che approfondirà la figura del cuoco come traino per la promozione territoriale trasferendo ai ragazzi i trucchi per realizzare la pasta mista con patate e provola, una delle ricette campane più legate alla tradizione. E di tradizione parlerà anche **l'Ambasciatore Stefano D'Onghia** del Ristorante Botteghe Antiche, (venerdì 17 aprile) che porterà virtualmente i ragazzi in Puglia insegnando loro a realizzare gli strascinati e cime di rapa. Un focus verrà dedicato al tema della lievitazione: a parlarne saranno gli **Ambasciatori Corrado Scaglione**, Enosteria Lipen, (martedì 14 aprile) e **Pascal Barbato**, Antica Panetteria Fulgaro dal 1980, (venerdì 24 aprile) soffermandosi rispettivamente sul lievito madre e sulle tecniche chiave per la panificazione. Spazio anche alla conoscenza più ampia del lavoro nel settore della ristorazione, con **l'Ambasciatore Giuseppe Carrus** del Ristorante Cucina.eat (giovedì 16 aprile) impegnato a spiegare come armonizzare il lavoro di cuochi e camerieri all'interno di un ristorante, la masterclass **dell'Ambasciatore Luca Gambaretto** del Ristorante Maffei (23 aprile) dedicata alla gestione d'impresa efficiente, importanza del team e sue criticità e quella **dell'Ambasciatore Cristoforo Trapani** del Ristorante La Magnolia c/o Hotel Byron Forte dei Marmi (martedì 21 aprile) focalizzata sulla carriera da studente a Executive Chef e sull'importanza di una continua formazione.

L'iniziativa conferma la grande attenzione che gli Ambasciatori del Gusto da sempre ripongono nella formazione delle nuove generazioni. Un impegno che mai come in questo momento di grandi difficoltà viene mantenuto, sviluppato e messo a disposizione di un istituto scolastico permettendo ai ragazzi di continuare il percorso formativo e di ampliare le proprie conoscenze attraverso testimonianze d'autore ed esperienze dirette.