



CAST ALIMENTI PROTAGONISTA A TUTTOFOOD E MILANO FOOD CITY: MASTERCLASS ED EVENTI

ARTE+
TECNOLOGIA

7 - 11
MAGGIO 2017
MILANO

LEZIONI DI CUCINA NELL'EVENTO ITALIAN GOURMET, DIBATTITI SU CIBO E SALUTE, MASTERCLASS SUL RECUPERO DELLE MATERIE PRIME E LO STREET FOOD.

La scuola dei mestieri del gusto CAST Alimenti, da domenica 7 a giovedì 11 maggio in occasione di Milano Food Week e del salone Tuttofood, sarà protagonista di numerosi eventi. I temi sono di grande attualità, dalle materie prime antiche nella dieta mediterranea al riutilizzo degli scarti per una cucina sostenibile e allo street food.

Nell'ambito dell'evento Italian Gourmet, che si terrà al Superstudio più di Milano con la partecipazione di oltre 20 chef stellati, ci saranno lezioni di cucina firmate dalla scuola, domenica 7 e lunedì 8 maggio: un'occasione per sperimentare dal vivo la qualità della didattica e per scoprire come da una semplice preparazione si possano ricavare indicazioni applicabili ogni giorno nel lavoro in cucina.

Domenica 7 maggio (12.30), **Gabriele Bozio** illustrerà **la tecnica e l'estetica dei dessert da ristorazione**, nella consapevolezza che il dolce è

sempre l'ultima cosa che ci si ricorda di una cena e che deve essere quindi curato come tutte le altre portate. Lunedì 8 maggio (21.30) lo chef **Angelo Biscotti**, docente del Corso di alta formazione per cuoco e Medaglia d'oro Olimpiadi di cucina ad Erfurt, dedicherà la sua lezione di cucina alle **materie prime antiche della dieta mediterranea**. Martedì 9 maggio, all'interno dell'Agorà, si parlerà infine di **Cucina e Salute**. Accanto allo chef Pietro Leemann non poteva mancare **Nicola Michieletto**, chef esperto di salutistico e docente del Corso di alta formazione per cuoco. Il tema è di grandissima attualità e torna spesso protagonista in aula, sia nella formazione dei futuri professionisti sia nell'aggiornamento dei professionisti già affermati e che desiderano rispondere alle nuove richieste della clientela.

Una cucina sostenibile e di altissima qualità, che non spreca nulla e valorizza le materie prime: **CAST**

Alimenti sarà a Tuttofood, nell'area FIPE (Hall padiglioni 2-4) con una serie di **masterclass dal 9 all'11 maggio dedicate al riuso, il riciclo e il non spreco nei pubblici esercizi**. “La nostra scuola dedica grande attenzione al tema della sostenibilità,” spiega lo chef Nicola Michieletto. “Contribuiamo quindi volentieri a un palinsesto di eventi FIPE incentrato sui temi del recupero e della riduzione degli sprechi. Sono tematiche imprescindibili per chi lavora oggi nella ristorazione e le affrontiamo ogni giorno in aula, sia con i futuri professionisti per la formazione di base del **Corso di alta formazione per cuoco**, sia con i professionisti già affermati nei corsi di specializzazione.”

All'interno dello spazio Fipe, i docenti della scuola realizzeranno una serie di demo su come riutilizzare gli “scarti” in modo creativo, coniugando la tecnologia a un'approfondita conoscenza della materia prima. Diego Re e Nicola Michieletto racconteranno una **cucina di colori e sostenibilità**, dove la materia prima è rispettata e valorizzata dal punto di vista dell'estetica, del gusto e della salute. Frutta e verdura danno vita a pesti, decorazioni per drink, tortine crudiste. “Il concetto è molto semplice: si tratta di creare un circolo virtuoso nell'utilizzo degli ingredienti” racconta Nicola Michieletto. “Posso preparare una pasta fresca dall'accattivante colorazione verde utilizzando la rucola e con la parte fibrosa, unita all'olio di mandorle e al parmigiano, creare un pesto per condire la pasta stessa.” CAST Alimenti sarà anche presente nello stand di **Surgital** con un **progetto speciale dedicato allo Street Food**: Nicola Michieletto, Andrei Micle e Umberto Piretti proporranno un cibo di strada fortemente innovativo.

WWW.CASTALIMENTI.IT



*CAST Alimenti (Centro Arte Scienza Tecnologia dell'Alimento) è un istituto di formazione nato nel 1996. Unica scuola in Italia ad offrire corsi specifici per tutti i mestieri del gusto in aule-laboratorio specificatamente attrezzate, CAST Alimenti si rivolge ai giovani così come ai professionisti già affermati mettendo a loro disposizione maestri e strumenti idonei a coniugare l'essere, il sapere e il saper fare. Grande attenzione viene data ai prodotti tipici del Made in Italy, al centro dei programmi di studio e delle lezioni pratiche in aula.

PER APPROFONDIMENTI STAMPA:
MARA PACE
 UFFICIOSTAMPA@CASTALIMENTI.IT
 CELL 366.2302660