

La scuola dei mestieri del gusto delizia e insegna anche in tv

Dal 31 gennaio su Teletutto Chef per una Notte dall'aula magna di **Cast** trasformata in un set

Nuova edizione

■ **Cast** Alimenti è un partner imprescindibile di Chef per una Notte e quest'anno la collaborazione si rinnova nel solco dell'ospitalità e del supporto tecnico. La scuola dei mestieri del gusto - fondata nel 1997 da Iginio Massari, Vittorio Santoro e dai primi partner Arte Bianca e Pavoni, con la volontà di sostenere i mestieri gastronomici attraverso formazione di qualità - torna a ospitare nella sua aula magna le nostre Lezioni di Chef, trasformandosi quest'anno in un vero e proprio set televisivo.

Sono infatti in corso le registrazioni delle puntate della trasmissione, condotte da Cla-

ra Camplani e Davide Briosi, che andranno in onda su Teletutto (canale 16 del digitale) dal 31 gennaio, tutti i martedì alle 20.30 (vi ricordiamo che potete continuare a inviare le vostre ricette «cavalli di battaglia» sul portale gusto.giornaledibrescia.it).

Formazione. «Rinnoviamo con piacere la collaborazione con Chef per una Notte - dichiara Vittorio Santoro, direttore di **Cast** Alimenti -, perché per noi è fondamentale la formazione, che è il core business della scuola e abbraccia tutti i livelli, dal professionale all'amatoriale».

Quest'anno la collaborazione tra **Cast** e Chef si qualificherà anche per dei contributi di-

dattici. «Nella scorsa edizione - ricorda Santoro - il nostro executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco, aveva tenuto una delle lezioni di Chef, quella dedicata a latte, panna e mascarpone. Quest'anno il suo intervento spazierà su diversi ingredienti e mostrerà alcune tecniche professionali che possono essere usate anche dai cuochi amatoriali».

Lo chef Biscotti sarà quindi coinvolto in alcune delle puntate di Chef con una serie di pillole didattiche sotto forma di suggerimenti specifici.

Nuovi corsi. «Per **Cast** sarà un modo diverso di presentarsi - commenta San-

toro, che annuncia la ripresa a pieno ritmo delle lezioni dopo la fase critica della pandemia -. Sono ripartiti tutti i corsi di mestieri gastronomici, ma c'è anche una novità. Nel palinsesto 2023 c'è il corso di gestione e management della ristorazione, un tema molto sentito dai giovani imprenditori».

Nella fase di trasformazione che il mondo della ristorazione sta vivendo, per il direttore di **Cast** l'attività va ripensata secondo le nuove logiche di mercato: «È necessario puntare a una riqualificazione importante del settore, accompagnata da una forte presa di coscienza etica, perché venga riconosciuta la dignità e il valore di questa professione». //

FRANCESCA ROMAN



Al lavoro. Chef Angelo Biscotti sarà il formatore in alcune puntate

Sul portale Gusto del GdB gli appassionati possono caricare le loro ricette «cavalli di battaglia»

Chef per una NOTTE 10 ANNI

IN COLLABORAZIONE CON

MORI2A

Fonte Alpina **MANIVA**

A F
ALPORIFESTA

BRESCIA
CONSIGLIO DEL CANTIERE

Easy Life.
L'AMORE DI
UNO SPOUSE

IAB

COLDIRETTI
BRESCIA

CAST
ALIMENTI

CASERIA
CABRE
BRESCIANA

SCOPRI DI PIÙ SU GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT



Conduitori. La trasmissione su Teletutto sarà presentata da Davide Brio Briosi e Clara Camplani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



146176