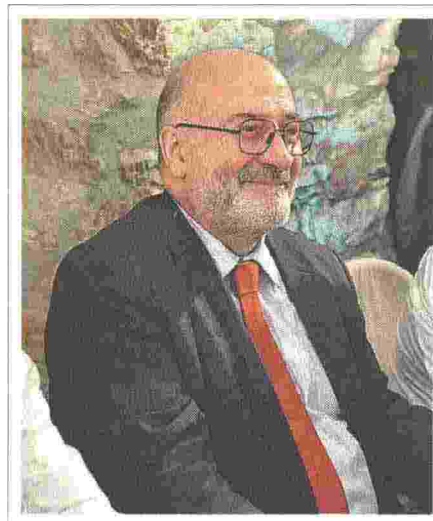


Parola di Chef



Casa delle lezioni.
L'aula magna di Cast ha ospitato anche le puntate televisive della nostra iniziativa

Formazione, ospitalità e supporto tecnico Cast per la crescita in cucina

Formazione, ospitalità e supporto tecnico. Cast Alimenti anche quest'anno ha rinnovato la collaborazione con Chef per una Notte, una partnership imprescindibile per la buona riuscita del nostro progetto. È soddisfatto di questa decima edizione Vittorio Santoro, direttore della scuola dei mestieri del gusto fondata nel 1997 insieme a Iginio Massari, e i primi partner, Arte Bianca e Pavoni, con la precisa volontà di sostenere i mestieri gastronomici con una formazione di qualità. Quest'anno, poi, la novità del corso di gestione e management della ristorazione, un tema molto sentito dai giovani imprenditori di oggi. «Abbiamo rinnovato con piacere la collaborazione con Chef per una Notte - dichiara Santoro -, perché per noi è fondamentale la formazione. Una formazione che è il core business della scuola e che abbraccia tutti i livelli, dal professionale all'amatoriale».

Cast Alimenti quest'anno non solo ha ospitato nella sua aula magna le nostre puntate di Chef, trasformandosi in un vero e proprio set televisivo, ma ha anche supportato il format tv con degli approfondimenti tecnici, a cura dell'executive chef Angelo Biscotti, docente dei corsi di alta formazione cuoco, focalizzati su diversi ingredienti e tecniche professionali, e indirizzati ai cuochi amatoriali.

Dopo essere stato protagonista lo scorso anno di una Lezione di Chef dedicata a latte, panna e mascarpone, nell'edizione «All Star» lo chef Biscotti è stato coinvolto in alcune delle puntate tv con una serie di pillole didattiche sottoforma di suggerimenti specifici. Ad esempio quali temperature non oltrepassare con i formaggi che si trasformano in fondute, oppure come

evitare l'ossidazione della frutta e della verdura in fase di taglio e di cottura. E ancora l'utilizzo del sottovuoto per prevenire fenomeni di ossidazione dell'impasto, allungarne la shelf life ed evitare che la maglia glutinica subisca alterazioni in fase di impastamento. Infine, una pillola è stata dedicata alle tecniche di salmistrage, mirate al rassodamento delle carni ittiche, alla loro sapidità, lucentezza e compattezza.

«Cast Alimenti e Chef per una Notte insieme costituiscono la tradizione della formazione in cucina - commenta Santoro -. In questi dieci anni abbiamo visto crescere l'iniziativa e notato che sempre di più i nostri appassionati chef fanno ricerca al passo con i tempi». «Il cibo unisce - conclude il direttore di Cast -, il cibo è cultura, e vale sempre la pena investire in iniziative come Chef per una Notte, per renderle sempre più interessanti».



Nome. Vittorio Santoro

Ruolo. Direttore

Azienda. Cast Alimenti



Nome. Angelo Biscotti

Ruolo. Executive chef

Azienda. Cast Alimenti