



Parte a Bologna il primo corso Veg-Vegetarian Chef

Creare professionisti in un settore in grande espansione ma ancora tutto da esplorare, conoscere e sperimentare: è l'obiettivo della prima edizione del corso di Veg-Vegetarian Chef che parte a Bologna.



Sempre più persone si avvicinano con curiosità all'**alimentazione vegana e vegetariana**. I motivi sono svariati. Che sia per etica, per salute, per migliorare il proprio benessere fisico, per curiosità o semplicemente per moda, non si può non notare il costante aumento di richiesta del settore vegetariano e vegano declinato nei diversi ristoranti, take away, paninerie a tema che stanno nascendo. Inoltre, ogni ristorante che sia un po' aggiornato è bene che abbia nel suo menù una pietanza vegana (che non sia solo verdura grigliata) da offrire ai propri clienti.

Ed è proprio sull'onda di questa importante richiesta di mercato che **A scuola di Gusto** e il **Centro Natura** di Bologna organizzano la **prima edizione del corso di Veg-Vegetarian Chef**, che partirà il 27 settembre, con l'obiettivo di creare **veri professionisti del settore**, di aumentare la professionalità nella preparazione di una cucina naturale varia ed equilibrata, intercettando un mercato in continua espansione.

Il progetto è ambizioso ma i numeri per realizzarlo ci sono tutti. Anzitutto la collaborazione tra due colossi: il **Centro Natura**, una piccola oasi di benessere nel centro storico di Bologna, dotata di palestra con corsi di svariate discipline, un'area relax e un **ristorante biologico vegetariano e vegano** gestito, da ben da 11 anni, da **Giuseppina Siotto**. Proprio la Siotto, da diversi anni, conduce anche corsi di base per chi vuole avvicinarsi alla cucina naturale anche se non sempre riesce a soddisfare tutte le richieste per questioni di spazio. Ed è proprio per questo motivo che nasce la collaborazione con Iscom Bologna e con **A scuola di Gusto**, il polo di alta formazione e specializzazione professionale – nata nel 2010 come brand di **Iscom Bologna**, dedicata alla cucina, al mondo della ristorazione e a tutti i servizi e le attività collegate al food. Con i suoi 250 mq, attrezzata di spogliatoi, servizi, biblioteca e di un laboratorio con i più moderni macchinari

professionali dei diversi settori, *A scuola di Gusto* è senz'altro la location adatta per accogliere il **primo corso di Veg-Vegetarian Chef**.

Alla conferenza stampa di giovedì 28 settembre, **Giancarlo Tonelli** – Direttore generale Confcommercio Ascom Bologna – ha sostenuto di credere fortemente in questo progetto voluto sia per studiare meglio la cultura dell'alimentazione e le sue mille sfaccettature sia per dare una prospettiva di lavoro più tangibile e professionale a chi desidera diventare chef vegetariano-vegano.



La conferenza stampa di presentazione del corso.

Anche **Angela Lazzaroni**, responsabile di *A scuola di Gusto* si è detta entusiasta di questa nuova avventura e si dichiara molto felice per la risposta positiva che ha avuto questa iniziativa: “*oramai siamo sicuri di partire. I posti disponibili sono ancora pochi e contiamo di raggiungere il numero massimo d'iscrizioni (15 persone) a breve*”. **Daniele Galli**, il presidente del **Centro Natura**, in qualità anche di direttore tecnico sport natura ci ha tenuto a precisare che un insegnante di **Chi Kung** darà agli allievi le nozioni base di questa disciplina perché, per trovare l'equilibrio nel piatto, è importante curare anche il proprio stato fisico e trovare l'armonia tra corpo e spirito.

La direttrice del primo corso professionale di Veg-Vegetarian chef, **Giuseppina Siotto** con i suoi 30 anni di studio e di pratica della cucina naturale, insieme ad altri docenti professionisti che operano nel settore da tempo con spirito pionieristico, tanta passione, offrirà sia nozioni e fondamenti di nutrizione a base vegetale sia la parte pratica vera e propria, dove i provetti chef si

cimenteranno nella preparazione di buffet vegetali, nella rivisitazione di piatti tradizionali, nella preparazione di dolci, dessert e tanto altro. *“C’era bisogno di questo corso perché i corsi di cucina professionale che ci sono oggi non sono in grado di rispondere all’esigenza di questo mercato, si nuovo ma in assoluta espansione”*, ha affermato la Siotto. *“L’obiettivo è anche quello di insegnare a chi vuole fare questo mestiere come creare un menù equilibrato, con il giusto apporto di tutti i macronutrienti, in versione vegetale”*.

Sono previsti anche importanti approfondimenti per chi volesse aprire una nuova attività o ampliare quelle già esistente: nozioni di nutrizione, lo studio del cibo e delle sue funzioni in base alle stagioni, la specificità della filiera del biologico, il *food cost*, e la possibilità di confrontarsi con l’alta cucina di settore grazie alla presenza di **Pietro Leemann**, chef stellato del ristorante Joia di Milano e **Simone Salvini** chef di cucina vegetale e ayurvedica che insegneranno non solo a trovare l’armonia nel gusto, ma anche a rendere il piatto esteticamente invitante, perché, si sa, la degustazione inizia con gli occhi.

Informazioni sul corso Veg-Vegetarian Chef a Bologna

Il corso, che partirà il 27 settembre, comprende 102 ore di laboratorio didattico e 100 ore di stage in aziende che potranno essere sia ristoratori di settore ma anche ristoranti con cucina tradizionale che hanno voglia di aprirsi al mondo veg- vegetariano.

Il **costo** è di € 2.562,00 con la possibilità di un finanziamento in 12 rate, a tasso zero, grazie alla collaborazione con Banca di Bologna.

Per iscrizioni o informazioni rivolgersi a www.ascuoladigusto.it oppure www.centronatura.it.

Data di creazione

08/09/2016

Autore

amelia-dipietro