

[Aprire a Latina “Umami Food Academy” per studiare da operatori nel food and beverage](#)

written by Redazione | 10/12/2015



Umami Food Academy a Latina è la nuova scuola di cucina per tornare a credere nel futuro e nella propria passione, ritrovandosi tra le mani un mestiere vero e spendibile e iniziare a progettare il domani.



Aprire a Latina “**Umami Food Academy**”, una nuova realtà in cucina a livello professionale nata dall’esperienza maturata, in ambiti differenti, da **Sara Gnoli** e **Tiziana Marrone** rispettivamente chef e sommelier, alla continua ricerca dell’abbinamento perfetto tra cibo e vino.

La nuova realtà, nasce un po' per gioco e un po' per sfida, con la voglia di sperimentarsi che si esprime già dal nome scelto per la scuola stessa. "Umami", infatti, è il quinto gusto che siamo in grado di percepire, scoperto dopo i più conosciuti dolce, salato, acido e amaro. Si distingue marcatamente dagli altri quattro ed è un concetto relativamente nuovo per il mondo occidentale, completamente indipendente, ed elemento indispensabile per il nostro apprezzamento del cibo.

Umami Food Accademy: la sede della Scuola

Il percorso formativo di **Umami Food Accademy** avrà luogo a Latina in Via Epitaffio km 4,2, presso la struttura di **Latina Formazione Lavoro**, una sede da sogno per ogni allievo perchè dotata di tutte le attrezzature necessarie allo svolgimento delle lezioni.

Il complesso dispone di due laboratori di cucina professionale con strumenti di cottura e conservazione di ultima generazione, un laboratorio di pasticceria e uno di pizzeria con forno professionale, una sala ristorazione da 100 coperti, un laboratorio bar, una sala degustazione e una sala studio. Gli spogliatoi sono presenti e funzionanti, per il massimo comfort degli studenti.

Didattica, formazione e opportunità professionali



Umami Food Academy a Latina intende **creare lavoro, occupazione giovanile e reinserimento al lavoro** in un territorio meraviglioso e pieno di potenziale come quello agropontino ma ancora, per molti versi, difficile.

Offre un percorso di [formazione professionale](#) di ottimo livello e una didattica innovativa per far sviluppare agli studenti anche quelle "competenze trasversali" così richieste nel mondo delle cucine di oggi: lingue straniere, HACCP, capacità di relazione e lavoro di squadra, conoscenza delle

basi di chimica e fisica degli alimenti, nutrizione, abbinamento cibo-vino e tantissima tecnica di cucina.

Umami istituirà anche una **borsa di studio** per ogni corso da destinare a persone dalle varie problematiche, sia socio culturali che economiche, con un particolare riguardo alle giovani donne in difficoltà.

L'offerta didattica è eterogenea e completa e prevede diverse tipologie di corsi rivolti non solo ai ragazzi che vogliono diplomarsi in questo campo ma a tutti coloro spinti da una grande passione e che inseguono il sogno della cucina come professione. In particolare sono previsti:

- corsi per ragazzi che vogliono intraprendere la via della cucina come professione;
- corsi per adulti;
- corsi per addetti ai lavori.

Il corpo docenti e lo staff della scuola è composto da chef, esperti e professionisti di ogni singola materia.

Le classi sono formate da un numero non elevato di studenti, in modo da poter essere seguiti al meglio dagli chef e dal coordinamento didattico. Al termine del corso, verrà sostenuto un esame con commissione interna ed esterna e verrà rilasciato un attestato.

Insomma, un percorso di qualità che garantisce l'accesso al mondo del lavoro anche attraverso stage con ristoranti e strutture della Provincia di Latina.

Chi sono le due fondatrici di Umami Food Academy

Sara Gnoli è nata in Romagna in una famiglia di albergatori e ristoratori e quindi è figlia d'arte. Dopo studi umanistici decide che il suo mestiere è la cucina e, a soli 19 anni, apre il suo primo ristorante; da allora non ha mai smesso di studiare, sperimentare e costruire in cucina. Inoltre, da 10 anni, è docente presso istituti di formazione professionale sia pubblici che privati e consulente per aziende di settore, formazione ed aggiornamento personale sala e cucina. Si occupa di nutriceutica applicata alla ristorazione, eventi aziendali e team building, collabora con diverse riviste di settore, svolge ricerca storica in ambito agroalimentare, scrive e conduce un programma radiofonico sulla cucina e sul corretto utilizzo dei prodotti del territorio.

L'amore per la cucina è nel DNA anche di **Tiziana Marrone**, una mamma che tutti i giorni cucina con ingredienti rigorosamente provenienti dal proprio orto. Laurea in Economia e un'esperienza di quindici anni a capo di un'agenzia di pubblicità e organizzazione eventi, Tiziana è piena di energie e fucina d'idee. Da sempre, ha avuto mille interessi e, in ognuno, ha sempre dato il massimo, fino ad arrivare al mondo del vino. Uno dei pochi piaceri a cui non rinuncia mai è un buon bicchiere di vino accompagnato ad un invitante piatto e, da qui, nasce questo progetto di scuola in un campo che tanto la appassiona.

Open day: 12 dicembre 2015

Sabato 12 dicembre, dalle 10.00 alle 18.00 la Scuola si presenterà al pubblico con un open day. Alle 12.00 si terrà una conferenza stampa seguita da uno show cooking, un rinfresco e, un immancabile brindisi inaugurate.