

# LGCI LA GRANDE CUCINA ITALIANA



Accademia  
gualtieriMarchesi

CORSO  
I CUOCHI DEL FUTURO  
SECONDA EDIZIONE



# I CUOCHI DEL FUTURO

*nel segno di Gualtiero Marchesi*

PALAZZO BOCCELLA | SAN GENNARO, LUCCA  
LUNEDÌ 6 SETTEMBRE - SABATO 16 OTTOBRE 2021

# G V A L T I E R O M A R C H E S I

*Cultura | Arte | Ricerca*

È stato il primo. Con tutta probabilità il più grande. Dotato di quel talento e di quell'intuito che appartengono solo ai top. Qualità affinate nel tempo, grazie alla **curiosità** e alla **voglia di sperimentare** cose sempre nuove, sempre diverse. Un uomo eclettico, dal pensiero brillante, con tante **passioni**: musica, arte, cinema. Spunti ed ispirazioni che trasferiva in cucina con mano maestra, occhio attento e palato raffinatissimo. Un uomo che è stato frutto di milioni di incontri, di duro lavoro e di valori incrollabili. Gualtiero Marchesi, unanimemente riconosciuto come il **fondatore della "Nuova Cucina Italiana"**, è il cuoco che si è assunto la responsabilità di rivoluzionarla, modernizzarla, reinterpretarla e traghettarla verso una nuova era. **Insegnamento del buono e cura del bello**, spiegando cosa significhi amore per il proprio lavoro e per l'arte, avendo cura del dettaglio e valorizzando il particolare.



LOCATION



PALAZZO BOCCELLA  
SAN GENNARO, CAPANNORI, LUCCA · TUSCANY



# MATERIE DEL CORSO E NUMERO ORE

---

Tecniche di Cucina Italiana (40)

Pratica de “La Grande Cucina Italiana” (84)

Storia della Cucina Italiana (8 ore)

Coltivazione e allevamento in Italia (8 ore)

Prodotti e vini italiani con abbinamenti (24)

Analisi sensoriale (12)

Management della ristorazione (12)

Alimentazione - Nutrizione - Sostenibilità (16)

Visite didattiche in Toscana (16)

HACCP e sicurezza sul lavoro (16)

Comunicazione - Relazione - Flessibilità -  
Gestione dello stress (24)

Esame finale (8)



## DOCENTI

---

ANTONIO GHILARDI *executive chef AGM*

KLAUS KARSTEN HEIDSIEK *chef associato AGM*

MARCO SOLDATI *chef associato AGM*

FABIO ZAGO *chef associato AGM*

MAURIZIO SANTIN *pasticcere associato AGM*

GIUSEPPE VACCARINI *sommelier*

ENRICO DANDOLO *management (S.ge. FGM)*

ALBERTO CAPATTI *storico (Pres. FGM)*

FRANCESCA VENTURI *tecnologia alimentare*

LUIGI ODELLO *analisi sensoriale*

# I CUOCHI DEL FUTURO

---

*il percorso ideale  
dalla scuola  
al ristorante gastronomico*

**CORSO DI  
6 SETTIMANE**  
*ore di lezione: 268*

**STAGE DI  
6 MESI**  
*presso un Ristorante  
gastronomico italiano  
proposto dall'Accademia*

**STUDENTI  
PARTECIPANTI**  
*neoDiplomati con  
votazione superiore  
a 80/100*

## QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 3.900€ + IVA

QUOTA *di iscrizione e materiale didattico*: 500€  
CONTRIBUTO *per vitto e alloggio a Palazzo Boccella*  
(6 settimane): 960€



CERTIFICATO *con valutazione*  
*al termine del corso*

### ISCRIZIONE

Inviare le informazioni personali con un curriculum breve a:  
***accademia@marchesi.it***

Oggetto:  
Richiesta di ammissione  
al corso "I Cuochi del  
Futuro 2021"

Gli studenti considerati più meritevoli in base ai voti riceveranno una borsa di studio concessa da:





PRIMA EDIZIONE  
2020





**Accademia Gualtiero Marchesi**

via Bonvesin de la Riva 5  
I - 20129 Milano

T (+39) 02 3670 6660  
[www.accademiamarchesi.it](http://www.accademiamarchesi.it)  
[accademia@marchesi.it](mailto:accademia@marchesi.it)