



Diretta dallo Chef Guido Polliere

Master in Cucina Regionale Italiana

Il nome della scuola vuole essere un doveroso omaggio a Roberto Rossellini che fece del suo film "Paisà" una sorta di laboratorio per il suo cinema a venire, oltre a raccontare con uno spirito di assoluta libertà creativa l'Italia durante la guerra, dalla Sicilia alle acque della foce del Po.

Viaggio nella Storia e nelle tradizioni della Cucina Regionale Italiana attraversando i territori delle Regioni Italiane per conoscere dal vivo i loro sapori.

Mi sono sempre chiesto a cosa serva, oggi, partecipare ad un corso di cucina e quale debba essere il vero obiettivo di una scuola di cucina. Insegnare a cucinare? Formare i cuochi? Dare ricette? Credo che con il dilagare in internet di siti e blog dedicati alla cucina e alle sue tecniche queste risposte non siano più sufficienti, siamo ormai di fronte ad una folle innumerevole di "Google Cuochi" o di "Food Blogger", perché quindi spendere tempo e denaro per partecipare ad un corso di cucina quando è possibile farlo gratis e comodamente seduti davanti ad un PC a casa propria. Credo, sinceramente, che sia proprio questa la vera ragione del declino, ormai sotto gli occhi di tutti, della vera Cucina Regionale Italiana, una cucina che non può essere insegnata in un blog o in un ricettario on line.

Le tradizioni e la Storia della Cucina Regionale Italiana sono fatte di piatti i cui sapori sono leggibili, netti e chiari da vivere e condividere come esperienza, cultura e piacere. Ogni Regione italiana è custode di tradizioni enogastronomiche uniche e irripetibili, frutto del connubio tra le caratteristiche del territorio di origine e il sapere tramandato di generazione in generazione. Il grande mistero della Cucina Regionale Italiana è proprio nei suoi ingredienti, che non serve misurarli e pesarli se non li conosciamo a fondo, se non riusciamo a svelare il loro mistero.

La missione del Master in Cucina Regionale Italiana della scuola di cucina PAISA' è proprio questa:

- Insegnare a scoprire prima di tutto per poi rivelarlo, il mistero che ogni ingrediente ha dentro di sé, renderlo leggibile, netto e chiaro, quel mistero che si chiama 'SAPORE', far conoscere quell'enorme patrimonio delle materie prime e delle tradizioni regionali.
- Scoprire quindi i veri Sapori Italiani, quei sapori unici e genuini che ci raccontano di un millenario capitale culinario.
- Far conoscere i gioielli più preziosi di questo capitale, dal Prosciutto crudo di Pietraraja all' Oliva nocellara della Valle del Belice, dalla Ventricina di Crognaleto alla Sprezza delle Giudicarie del Trentino, dal Bitto della Valtellina al Formaggio di fossa di Sogliano, dal Sedano nero di Trevi al Lardo di Colonnata e così via per tutte le Regioni Italiane.

Il Master è studiato per il professionista oppure per lo studente che vuole ottenere una formazione più veloce sulla Cucina Regionale Italiana e confrontarsi subito con il mondo del lavoro.

Durante il corso tutti gli allievi, si occupano della preparazione degli ingredienti per l'esecuzione delle ricette e sono coinvolti nell'attività pratica.

Chef Guido Polliere

Il Master ha la durata di 4 settimane.

- *La prima settimana è costituita da lezioni teoriche, dal lunedì al venerdì, dalle ore 10,00 alle 16,00 sul tema: Cultura e Tradizioni della Cucina Regionale Italiana*

Argomenti:

- Origini e modelli della Cucina Regionale Italiana
 - La Cucina Mediterranea, sapori e aromi nella tradizione della Cucina Regionale Italiana
 - DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E CARATTERISTICHE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA
 - PRODOTTI TIPICI: Condimenti, erbe e spezie, salse, antipasti caldi e freddi, salumi e insaccati, paste fresche, secche e ripiene, riso, gnocchi, polente, carni bianche e rosse, selvaggina, prodotti ittici, verdure, funghi, formaggi.
 - VINI REGIONALI
 - I SEGRETI E LA TRADIZIONE CULINARIA NELLE RICETTE REGIONALI ITALIANA
(dove saranno indicati 6 Piatti tipici per ogni Regione con la storia, la descrizione, la ricetta e la realizzazione)
- *La seconda e la terza settimana sono costituite da un Tirocinio pratico formativo in cucina per la realizzazione dei piatti tipici regionali dal lunedì al venerdì, dalle ore 10,00 alle 16,00, qui lo studente può mettere in pratica e perfezionare in modo ottimale gli insegnamenti appresi durante la fase teorica.*
- *La quarta settimana rappresenterà il livello specialistico sul tema: La Cucina di oggi, tecniche e gestione.*



- *L'esame finale sarà la progettazione di un Menù completo realizzato con Piatti della Cucina Regionale Italiana.*

Il numero di partecipanti per ogni corso è di minimo 5 e massimo 7 persone.

Possono iscriversi al corso

- Diplomatici presso istituti o centri di formazione alberghiera superiore
- Professionisti del settore enogastronomico italiani e stranieri
- Operatori del settore con almeno tre anni documentati di servizio effettivo presso attività turistico-alberghiere.

Costi

Il costo del MASTER è di Euro 2.500

Il costo del corso comprende:

- Lezioni teorico e pratiche, come da programma indicato.
- Il libro di testo PAISA' dello Chef Guido Polliere con allegato il grande ricettario della Cucina Italiana
- Prodotti alimentari per le lezioni e degustazioni.
- Utilizzo delle attrezzature e degli utensili durante le lezioni che si svolgeranno presso gli appositi laboratori.
- Una divisa completa da cuoco composta da: una giacca, un grembiule e una bandana con il logo dell'Istituto.
- Diploma dell'Istituto al completamento del corso.
- Assicurazione per infortuni durante le ore di lezione.

SEDE LEGALE DELLA SCUOLA

Via SALVATOR ROSA 146 – 80136 NAPOLI Tel. 081 073 6648 / Cell. 338 761 2761

I Master verranno tenuti presso i Migliori Ristoranti di Napoli convenzionati con la Scuola, così da poter vivere subito l'ambito professionale e lavorativo della ristorazione.

DOPO IL TIROCINIO SARA' POSSIBILE ACCEDERE A STAGE RETRIBUITI PRESSO RISTORANTI IN ITALIA E ALL'ESTERO PER UN INSERIMENTO IMMEDIATO NEL MONDO DEL LAVORO.

