

A Palazzo Branciforte arriva la città del gusto

Venerdì 02 Novembre 2012 - 16:41

Un ricchissimo calendario di corsi per soddisfare e approfondire le conoscenze nel mondo del cibo e del vino, organizzati secondo diversi livelli per soddisfare ogni esigenza.



Palazzo Branciforte

PALERMO - Inaugurata la nuova Città del gusto del Gambero Rosso all'interno di Palazzo Branciforte a Palermo. Alla presenza del Sindaco di Palermo, Leoluca Orlando, del Presidente del Gambero Rosso Paolo Cuccia e del Presidente della Fondazione Sicilia, Giovanni Puglisi, è stato presentato il programma dei corsi e l'intento di Gambero Rosso di confermare la sua "missione" di contribuire a coniugare arte, cultura e gastronomia all'interno di un edificio storico simbolo della città siciliana.

Il palazzo è stato acquisito dalla Fondazione Sicilia nel 2005 e grazie alla volontà del suo Presidente, Giovanni Puglisi, è rinato come una sorta di "museo polivalente", un magistrale esempio di sinergia funzionale, un luogo dove tutte le declinazioni dell'arte prendono forma, tra collezioni di numismatica e filateliche, tra sculture, affreschi e collezioni archeologiche. Non poteva mancare in questo importante contesto architettonico, uno spazio dedicato alla grande arte della cucina siciliana e nazionale. In un'ala del piano terra, Gambero Rosso ha allestito la sua Scuola di formazione dove si svolgeranno corsi professionali, eventi, incontri, corsi monografici e lezioni dei più grandi artisti della gastronomia del nostro paese.

Le scuole propongono un ricchissimo calendario di corsi per soddisfare e approfondire le conoscenze nel mondo del cibo e del vino. I corsi, alcuni dei quali cominciati a settembre 2012, sono organizzati secondo diversi livelli così da soddisfare ogni esigenza.

Corsi di cucina per appassionati: corsi per tutti i gusti ideali sia per chi è alle prime armi in cucina sia per chi ha già dimestichezza con padelle e fornelli.

Corsi di cucina professionale start up: corsi full immersion rivolti ad aspiranti cuochi, pasticceri, pizzaioli o gelatieri che vogliono entrare nel settore della ristorazione con una professionalità alta e certificata. Offrono ai partecipanti i mezzi per affrontare con competenza questo mondo in continua evoluzione.

Corsi di approfondimento di cucina professionale: master veloci di un paio di giornate su tutte le nuove tendenze e tecnologie della ristorazione, rivolti agli operatori esperti.

Lezioni per conoscere e degustare: sono rivolti ai semplici appassionati ma anche ai professionisti per imparare tutti i trucchi necessari a realizzare perfetti caffè o cappuccini, sfiziosi cocktail o long drink.

Lezioni di grandi chef: corsi di cucina tenuti dai più grandi chef d'Italia, veri portabandiera del nostro made in Italy.

Corsi di team building : perfetta la metafora della cucina per la realizzazione di attività di team building per top manager e forza vendite di piccole, medie e grandi aziende.

Corsi di management della ristorazione: dall'impianto di un menù alla gestione del food cost, corsi rivolti ai manager della ristorazione per supportarli nella gestione delle attività gestionali del settore.

Ampio spazio è dedicato al mondo del vino con corsi che prendono in esame le tecniche di degustazione e l'intero panorama enologico siciliano, nazionale e internazionale. In uno scenario unico sotto il profilo culturale, Gambero Rosso offre la formazione ai nuovi "artisti" della cucina eleggendo Palermo tra le capitali italiane del gusto. Il light lunch di presentazione è stato offerto dal Ristorante Branciforte, situato al piano terra del palazzo, e con il quale sono previste collaborazioni con il Gambero Rosso.

Ultima modifica: 02 Novembre ore 16:45

LIVESICILIA

- [Home](#)
- [Cronaca](#)
- [Politica](#)
- [Economia](#)
- [Le idee](#)
- [Lavoro](#)
- [Salute](#)
- [Sport](#)
- [Foto](#)
- [Video](#)
- [Meteo](#)