



CHEFUTURO 2024

Progetto di tutoring gratuito per gli allievi degli Istituti Albergheri e Centri di Formazione Alberghiera

Di seguito l'elenco aggiornato dei laboratori che potranno essere offerti e gestiti dai nostri docenti volontari. Le richieste degli istituti saranno elencate in ordine di richiesta e incrociate con le disponibilità dei docenti.

Come richiedere un laboratorio:

1. facendo riferimento all'elenco, aggiornato, scegliere i laboratori di interesse e comunicarli a Cibofuturo, indicando per ognuno di essi i possibili giorni della settimana disponibili, ed eventualmente il periodo preferito (tra il 15 febbraio e il 24 maggio);
2. dopo la verifica con il docente del laboratorio, Cibofuturo confermerà data, orari, e logistica ai docenti dell'Istituto.
3. ove necessario dal tema del laboratorio, e fatto salvo alcuni particolari ingredienti di difficile reperimento o con caratteristiche particolari (ad esempio spezie, madras etc.) che saranno forniti da Cibofuturo, gli ingredienti di normale uso per i laboratori saranno concordati e acquistati dall'istituto. Questo di fatto rappresenta l'unico costo vivo previsto.

CHEFUTURO





Elenco offerta laboratori al 1/2/2024 Il prossimo aggiornamento 20/2

ARGOMENTO	CHEF	DATA	NOTE
Food Design	Fabrizia Ventura APCI	19/2	cucina
Archeologia e storia delle ricette	Fabrizia Ventura APCI	26/2	cucina
Green Chef: sostenibilità pratica nella ristorazione	Stefano Bartolucci APCI	4/3 11/3	cucina
Cucina Romana: innovazione in carta	Stefano Bartolucci APCI	19/2	cucina
EVO: conoscere capire scegliere	Piero Palanti Extravoglio	da definire	cucina
Gelato artigianale in cucina: creatività e vantaggi	Roberto Troiani (gelatiera in loco)	da definire	cucina sala
Il formaggio Tecnologia di produzione, aspetti nutrizionali, servizio ed abbinamenti	Andrea Caterinozzi	da definire	sala cucina
Fusion Cuisine: medio oriente & India	Angelo Fanton		cucina
Crudo e Poke scelta lavorazione innovazione	Salvatore Aprea APCI (LT)	da definire	cucina sala
Pesce gourmet* innovazione tradizione e territorio	Marco Bartolomei APCI (RI)		cucina
Pesce d'acqua dolce conoscerlo e abbinarlo	Marco Bartolomei APCI (RI)		cucina
Fusion Food: sushi*	Michelle Rocha APCI	12/2 26/2	cucina

CHEFUTURO





Erbe aromatiche: conoscere* coltivare e abbinare	Roberto Domizi APCI		
Il Cliente: psicologia, gestione dei reclami, tecniche di up-selling	Andrea Caterinozzi	da definire	sala
Fusion Cuisine: La Via delle Spezie	Angelo Fanton	Lun	cucina
Capire il prodotto: Incontro con l'agricoltore:	Giacomo Lepri Az Agricola Coraggio	lun	cucina
Capire il Prodotto: il tartufo. prodotto, uso, opportunità	Massimo Bartolini	da definire	cucina sala
Il pesce affumicato: capire scegliere valorizzare	Massimo Borzelli	da definire	cucina sala
Il latte in cucina I ricette tradizionali	Centrale del latte Roma	da definire	cucina
Il latte in cucina II le salse della cucina classica	Centrale del Latte Roma		cucina sala
La tradizione norcina e lavorare con le eccellenze di oggi	Armando Caracci	lun.	sala cucina
Capire il Prodotto: I legumi del territorio	Armando Aquilani	da definire	cucina
La filosofia Slow food: buono, pulito e giusto	Stefano Salvemme	da definire	cucina sala
Capire il Prodotto: il pesce del nostro mare	Giorgio Carati	da def	cucina sala
Capire il Prodotto: i funghi raccolti	Luca Astori	da definire	cucina
Capire il Prodotto: fiori eduli ed altre erbe	Sandra Ianni	da definire	cucina sala
La cucina delle altre regioni: Veneto	Angelo Fanton	da definire	cucina

CHEFUTURO





La cucina delle altre regioni: Puglia	Michele Iurino	da definire	cucina
la transumanza e i formaggi dei pastori	Nicola Di Niro	da definire	cucina sala
Dolci tradizionali rivisitati: +leggerezza +salute - spreco	Rossella Nalin	da definire	cucina
La magia del sifone: praticità e risparmio	Centrale del Latte Roma	da definire	cucina sala
Ristorvan e street food: il miracolo della mobilità	Marco Esposito ETICO	da definire	cucina

CHEFUTURO

