

ACCADEMIA DI CUCINA

di Luca Montersino e Francesca Maggio



Trasforma la tua passione nel tuo futuro



LEZIONI DALL'8 SETTEMBRE
AL 28 NOVEMBRE

Tre mesi di stage all'interno
di ristoranti di livello
sul territorio torinese e piemontese



LAVORA AL FIANCO
DI UN CORPO DOCENTI D'ECCELLENZA

Danilo Angè, Antonio De Rosa,
Massimo Gelati, Francesca Maggio,
Chiara Manzi, Luca Montersino,
Simone Salvini, Nico Scalora e
Frabrizio Zucchi



UNA SETTIMANA A CONFRONTO
CON LE "STELLE DELLA CUCINA"

Ugo Alciati, Maurilio Garola,
Igles Corelli ed Enrico Cerea





Dall'8 settembre al 28 novembre 2014

ICOOK, PER COSTRUIRE IL TUO FUTURO

Trasformare la passione per la cucina in un lavoro. Oggi non basta più un'infarinatura su tecniche di lavorazione del cibo e cotture per farsi strada nel mondo della ristorazione. Bisogna investire tempo nella propria formazione. E farlo bene: scegliere i migliori docenti italiani a cui affidarsi, avere il coraggio e la voglia di "sporcarsi le mani". Lavorare duro.

L'Accademia di cucina Icook di Luca Montersino e Francesca Maggio è questo. Tre mesi di lezioni con un corpo docenti eccellente. Un laboratorio dove quotidianamente gli aspiranti chef si confrontano con alimenti e strumenti di una cucina professionale. Un numero ridotto di iscritti, che garantisce a ciascuno di essere seguito in maniera personale. Una settimana a confronto con le "Stelle della Cucina", gli chef che hanno fatto della cucina un'arte e che rappresentano la massima espressione della ristorazione italiana. Una preparazione che sarà completata con tre mesi di stage in ristoranti di livello selezionati sul territorio torinese e piemontese.

Icook è un'opportunità per aprire la porta giusta sul mondo del lavoro. Una strada da consigliare ai ragazzi che, grazie al percorso formativo degli istituti alberghieri, hanno capito che la cucina per loro è un passione. E può diventare una vita. Un percorso sul quale possono incamminarsi anche i giovani che arrivano da una formazione liceale o più tecnica, ma con il sogno di diventare chef.

L'obiettivo dell'Accademia Icook è quello di formare figure con elevate competenze e fornire a tutti gli strumenti indispensabili per conquistarsi un posto di rilievo nel complesso panorama della cucina. Per questo ha scelto per il suo corpo docente nomi d'eccellenza nell'abito della cucina italiana. Accanto allo chef e pasticciere Luca Montersino e alla direttrice dell'Accademia Francesca Maggio, gli aspiranti chef lavoreranno insieme a Danilo Angè, Antonio De Rosa, Massimo Gelati, Chiara Manzi, Simone Salvini, Nico Scalora e Fabrizio Zucchi.

Trascorreranno con loro settimane intense, trattando tematiche specialistiche a seconda della specializzazione del docente. Apprenderanno e basi per potersi poi confrontare, nell'ultima settimana di corso, con quattro "Stelle della cucina" italiana: Ugo Alciati, Maurilio Garola, Igles Corelli ed Enrico Cerea.

Partecipare all'Accademia di cucina Icook non significa dunque apprendere una serie di ricette. Significa investire sei mesi di tempo per dare un futuro e uno scopo alla propria vita. Concedersi completamente a un "amore", imparare a comprenderlo e a coglierne le risorse.

Gli aspiranti chef saranno coinvolti in lezioni teoriche e pratiche dal lunedì al venerdì in orario 9-17, ma saranno i docenti a definire gli spazi dedicati a teoria e laboratori a seconda dei temi affrontati. Nella scuola-laboratorio di Chieri si scopriranno i segreti della pasta, del riso, dei legumi. Si imparerà a cucinare i diversi tipi di carne e il pesce. Si apprenderanno le migliori tecniche per la preparazione dei dessert, nonché del pane da ristorazione. Ci si immergerà nel mondo degli antipasti da buffet acquisendo tecniche decorative e di intaglio. E non mancheranno spazi dedicati alle tecniche di cottura più innovative, alle norme di sicurezza relative a cibi e cucine professionali, alla cultura della nutrizione.

Un progetto che punta sulla qualità. Supportato da prodotti selezionati che i partecipanti impareranno a loro volta a scegliere e a utilizzare per una cucina che guarda alla salute come un obiettivo primario.

UN CORPO DOCENTI D'ECCELLENZA

Icook li ha selezionati in tutta Italia per garantire agli aspiranti chef la possibilità di apprendere le tecniche migliori di lavorazione degli alimenti e gli strumenti indispensabili per gestire la sicurezza di una cucina professionale. Nove docenti, tra cuochi, pasticceri, panificatori, tecnici e artisti della cucina accompagneranno i partecipanti in un viaggio che seguirà itinerari differenti di settimana in settimana. Mostreranno loro delle tecniche più specifiche e innovative e daranno loro gli strumenti necessari a cercare le soluzioni migliori per esprimere la propria creatività e il proprio istinto in cucina. Un percorso completo che i futuri cuochi affronteranno con la costante assistenza della direttrice dell'Accademia, Francesca Maggio.

LUCA MONTERSINO

Fondatore, insieme a Francesca Maggio dell'Accademia di cucina Icook, Luca Montersino è un vero e proprio mito nel mondo della pasticceria dolce e salata ed è attualmente il più famoso "pastry star" italiano nel mondo.

Nato a Torino nel 1973 e da tempo residente ad Alba (città di cui si è innamorato follemente), è stato executive chef, direttore dal 2001 al 2004 presso l'Istituto superiore arti culinarie Etoile e, oltre a essere un pasticciere, è ricercatore di cucina e pasticceria salutistica, nonché consulente di note aziende nel campo della pasticceria e food manager.

Pur essendo piuttosto giovane, Luca Montersino ha una grande esperienza professionale alle spalle ed è l'unico pasticciere italiano che si occupa di pasticceria alternativa e salutistica: non pasticceria dietetica o rivolta a persone con problemi di salute, ma destinata a chi vuole mangiare bene, leggero e naturale, e a chi soffre di intolleranze alimentari.

Autore di diversi libri, oggi lo vediamo in televisione in trasmissioni come "La prova del cuoco" (Rai Uno), "Peccati di Gola" (Alice Tv) e "Accademia Montersino", programma nel quale per la prima volta le telecamere del canale televisivo Alice Tv entrano nella sua scuola di cucina di Chieri (TO) per riprendere un vero corso di cucina professionale con allievi selezionati tra quanti si sono candidati attraverso il sito del canale. Nonostante i suoi molteplici impegni televisivi e i corsi che tiene in Italia e nel mondo, Montersino è una presenza costante nell'Accademia di cucina Icook, nella sua pasticceria e laboratorio di Alba (Golosi di Salute), oltre che nei suoi locali presso Eataty (Luca Montersino X Eataty), il più grande centro enogastronomico del mondo nato a Torino e ora con sedi anche a Tokyo, Roma e New York.

FRANCESCA MAGGIO

La determinazione è la sua caratteristica principale. Per Francesca Maggio la cucina è un gesto d'amore, basato sul grande rispetto per il cibo e sulla ricerca costante che non può separarsi dalla volontà di suscitare emozioni sempre nuove.

Grande sostenitrice del ritorno alla cucina della tradizione, della buona cucina di casa, dei profumi e dei sapori che il mondo intero ci invidia, Francesca è costantemente interessata alle nuove tecniche di cucina ed è sempre pronta a rinnovarsi, seguendo corsi di aggiornamento nelle scuole più prestigiose del settore e arricchendo il proprio percorso professionale di esperienze significative.



Dopo aver lavorato alcuni anni come insegnante di cucina, decide di aprire una scuola tutta sua. E con un forte spirito di condivisione coinvolge Carla Varetto e Michela Ronco con la loro location nel centro storico di Chieri, e Luca Montersino, uno dei suoi più stimati docenti. Così nasce l'Accademia di cucina Icook. Insegnante e socia A.I.C.I. Associazione Insegnati Cucina Italiana, tutt'ora insegna in diverse scuole di cucina sul territorio nazionale. Spesso è ospite di programmi televisivi come "Pomeriggio 5" su Canale 5, e Casa Alice e Accademia Montersino su Alice Tv.

Predilige in modo particolare la pasticceria e il cioccolato, ed ha una grande passione per gli impasti lievitati, la trasformazione che avviene in un impasto, e i profumi del pane appena sfornato.

DANILO ANGÈ

Pentole, coperchi e mestoli sono da sempre tra i suoi giocattoli preferiti. Nato a Milano nel 1966, alla domanda «Cosa farai da grande?» Danilo Angè rispondeva sempre: «Il cuoco o il fotografo». E così ancora oggi la cucina e la fotografia sono le sue più grandi passioni, insieme ai viaggi. Ma, mentre si occupa di fotografia a livello di hobby, l'interesse per l'enogastronomia lo ha spinto a scegliere questo settore come professione.

Da sempre affianca l'attività lavorativa a una serie di interessi paralleli, collaborando con istituti alberghieri, aziende di attrezzature per la ristorazione e riviste di settore. È stato ospite a "La Vecchia Fattoria" e "La prova del cuoco", condotti da Antonella Clerici e a trasmissioni del Gambero Rosso e Class Life. Sempre in giro per il mondo, Angè ha sviluppato una cucina raffinata, capace di esaltare la materia prima trasformandola in un piatto ricercato sia nel gusto che nell'aspetto estetico. Utilizza materie prime freschissime, di stagione, di alta qualità, meglio se biologiche. Cerca di ridurre i grassi e adora le erbe aromatiche. Ritene indispensabile valorizzare i prodotti del territorio e la cucina regionale, reinterpretando i piatti in chiave moderna. Per lui la ricerca costante è un elemento irrinunciabile.

ANTONIO DE ROSA

Executive chef all'Hotel Villa Romanazzi Carducci di Bari, Antonio De Rosa è sempre ansioso di mettere la sua creatività al servizio della pratica ed è rimasto fedele al suo territorio d'origine, la Puglia, inserendone le tradizioni nel suo lavoro.

Nato a Bari il 12 ottobre 1963, si è diplomato come tecnico delle attività alberghiere all'Istituto Perotti della sua città, dove oggi ricopre il ruolo di docente tecnico pratico. Alle sue attività principali riesce anche ad affiancare consulenze per diverse aziende del mondo della ristorazione.

Ha pubblicato diversi libri sulla cucina pugliese e sulla dieta mediterranea e ha viaggiato molto partecipando a numerose attività promozionali della cucina italiana e pugliese, come il summit organizzato dal Gambero Rosso ad Hong Kong. Vanta importanti esperienze professionali in Europa e in Asia.

Ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti in diversi concorsi internazionali, ed è spesso ospite in trasmissioni televisive Rai.

MASSIMO GELATI

Docente di Qualità, Igiene e Sicurezza Alimentare, Massimo Gelati è laureato con lode in Ingegneria Gestionale e Meccanica e specializzato in Impiantistica Alimentare.



Fondatore e presidente del Gruppo Gelati di Sorbolo (PR), leader nazionale nella consulenza per il settore alimentare, è consulente di direzione in numerose aziende agroalimentari e catene distributive. Docente di Gestione della Qualità presso istituti e imprese nazionali e internazionali, ha seguito oltre 2.000 progetti di direzione aziendale in Italia e nel mondo.

Gelati è inoltre consulente tecnico ufficiale del Tribunale di Parma, auditor internazionale IFS (International Food Standard), certificatore energetico della Regione Emilia Romagna e della Regione Lombardia, docente esterno dell'Università di Parma.

È stato fondatore della Delegazione di Parma Bassa Parmense dell'Accademia Italiana della Cucina, della quale è membro del Centro Studi "Franco Marengi". È socio Rotary Club Parma, Panathlon Club Parma, Mensa Italia, Unione Cattolica Imprenditori e Dirigenti, Associazione Italiana per la Qualità, riveste l'incarico di consultore del terziario e delegato piccola industria presso l'Unione Parmense degli Industriali.

CHIARA MANZI

Presidente dell'Associazione per la sicurezza nutrizionale in cucina (ASSIC), Chiara Manzi è nata nel 1970 e si è laureata in nutrizione umana e dietetica all'Università di Navarra in Spagna. È docente di nutrizione al master di medicina estetica dell'Università di Roma Tor Vergata e presso l'Istituto superiore di sanità.

Dalla sua filosofia e dalla sua intuizione è nato il Cucina Evolution, il progetto di Gusto&Benessere anti-aging che fonda le sue basi nell'incontro tra l'arte dello chef e la scienza della nutrizione applicata alla cucina. La sua idea è quella di valorizzare il gusto e il piacere della cucina tradizionale italiana con la culinary nutrition. Il fattore di rischio maggiore della nostra salute è dato dalla cattiva alimentazione: sostituire le diete spesso inutili e controproducenti con una sana e piacevole educazione alimentare, sarà in futuro una sfida straordinaria. L'obiettivo di Chiara Manzi, autrice di diversi libri, ospite di programmi televisivi e fondatrice della Art joins Nutrition Academy (primo istituto di formazione europea dedicato alla culinary nutrition), è creare una nuova cultura culinaria in cui piacere e benessere, arte e scienza, creatività e tecnologia s'incontrano in perfetta armonia per regalare ai clienti un elisir di lunga vita.

SIMONE SALVINI

Fiorentino trasferito a Milano, prima di essere uno chef di grande prestigio e impegno e un docente di livello elevatissimo, Simone Salvini è un ambasciatore del cibo "pacifico" ed empatico, che con le sue ricette vegan ha stretto un patto di rispetto per tutte le creature.

Classe 1969, studia Lettere e Filosofia all'Università di Firenze e consegue un dottorato in psicologia a indirizzo storico con specializzazione ayurvedica presso l'Università Florid College e NY College in Pisa. Le sue esperienze di cucina iniziano fin da piccolo in laboratori artigianali di pastai e pasticceri. Nel 2000 si sposta in Irlanda alla scoperta di diverse realtà vegetariane e successivamente in India, dove approfondisce la cucina ayurvedica. Dal 2005 è capo chef del ristorante Joia di Pietro Leemann, a Milano, dove elabora piatti vegetariani riconosciuti con una stella Michelin. Dal 2008 è docente in alcuni istituti alberghieri di Milano e collabora più volte alla formazione dei cuochi interni alla Camera dei Deputati di Roma. Dal 2009 è chef docente dell'Associazione vegetariani italiana, nonché dell'Istituto europeo di oncologia di Umberto Veronesi. Tiene corsi di cucina naturale vegetariana per la scuola di cucina Alma dal 2010. Dal 2011 è executive chef di "Organic Academy" e autore di diversi libri.



NICO SCALORA

I vegetali nelle sue mani si trasformano in opere d'arte per la tavola. Nico Scalora, classe 1971, è il campione italiano degli intagliatori di cibo.

Nato ad Aarau in Svizzera, ha iniziato il suo viaggio nel mondo della cucina frequentando la scuola alberghiera di Giardini Naxos (ME). La sua carriera muove i primi passi nel 1986 presso ristoranti del comprensorio e nel 1990 viene assunto presso il Naxos Beach di Giardini Naxos dove oggi ricopre il ruolo di executive chef.

La svolta arriva nel 2001 quando inizia ad interessarsi all'intaglio dei vegetali (fruit carving). Partecipa ai corsi dell'Alma di Gualtiero Marchesi. E approfondisce anche le tecniche di lavorazione del ghiaccio attraverso un corso di ice carving in Svizzera con il maestro Tony Steininger.

Nel 2010 entra a far parte del Culinary team Palermo. Nel 2012 ottiene 2 medaglie d'oro agli Internazionali di Marina di Carrara, conquista il primo posto nella competizione "Italian Style" organizzata dalla "Ristoworld" e un argento alla Rassegna Calabria per il trofeo "Costa Viola". Dal 2013 fa parte dell'associazione cuochi Etnoi, all'interno della quale, in veste di carving chef del team, ha partecipato agli Internazionali di Marina di Carrara ottenendo il più alto punteggio nella categoria dell'intaglio dei vegetali. E docente in alcune delle migliori scuole di cucina italiane.

FABRIZIO ZUCCHI

E' un fuoriclasse internazionale nell'arte della panificazione. Fabrizio Zucchi, figlio d'arte, inizia ad avvicinarsi all'arte bianca all'età di 14 anni, frequentando la scuola di pasticceria di Castiglione delle Stiviere (MN). Parallelamente all'attività di responsabile di laboratorio panetteria e pasticceria dell'azienda paterna a Ciliverghe, di cui è titolare dal 2004, Zucchi frequenta diversi corsi di aggiornamento con maestri di fama internazionale e approfondisce l'arte della panetteria affiancando a questa quella della pasticceria e della cioccolateria.

A crescere, nel corso degli anni, è però la sua passione per il pane artistico, che decreterà poi il suo successo mondiale.

Zucchi partecipa a numerose manifestazioni e concorsi a livello nazionale ed internazionale, riportando premi ai massimi livelli: si classifica terzo al Mondial du Pain al Sirha di Lione nel 2009 ed è primo classificato al Siab Bakery Award 2010, coppa del mondo in panificazione. È inoltre preparatore della squadra italiana agli Europei di panificazione nel 2010 a Bulle, Svizzera, (terzo posto) e nel 2011 a Nantes (secondo posto).

LE “STELLE DELLA CUCINA” PER ICOOK

Faccia a faccia con la “cucina delle Stelle”. L’Accademia I Cook mette a confronto gli aspiranti cuochi con i protagonisti indiscussi della cucina e della ristorazione italiana. Gli chef che hanno lavorato duro e che ce l’anno fatta.

Per una settimana intera saranno a disposizione degli allievi I Cook per raccontare la loro esperienza e rispondere alle domande e ai dubbi di chi, alla cucina, vorrebbe dedicare la propria vita.

UGO ALCIATI

Protagonista nelle cucine di Guido, pregiato ristorante in Villa Reale, nella riserva bionaturale di Fontanafredda a Serralunga D’Alba, Ugo Alciati porta avanti la sua cucina di tradizione, di stagione e di memoria. Nutre una passione per analiticità, misura e precisione nella lavorazione dei piatti. Utilizza e apprezza la tecnologia come strumento per migliorare la conservazione e la lavorazione dei prodotti, ma non è interessato al suo lato “spettacolare”. Si sente un cuoco, non un artista. Sarà ad I Cook il 24 novembre 2014.

MAURILIO GAROLA

La Ciau del Tornavento di Treiso, sulle colline dell’Albese, è il suo mondo. La sua cucina si basa sui grandi prodotti del territorio accuratamente selezionati ed elaborati per ottenere piatti di notevole qualità. Maurizio Garola non è solo un grande cuoco, ma anche un esperto ristoratore appassionato di vini, di gourmet e di musica. Riesce a ricreare atmosfere sensoriali uniche e golose. Sarà ospite di I Cook il 25 novembre 2014 per raccontare la sua esperienza.

IGLES CORELLI

Chef legato alla cucina tradizionale, ai sapori della terra e del mare, Igles Corelli punta su ingredienti freschi da utilizzare in modo innovativo, anche sulla griglia. Dopo 14 anni di successi con il suo storico ristorante, “La locanda della tamerice”, con cui ha conseguito i maggiori riconoscimenti della critica gastronomica italiana e internazionale, Corelli ha deciso di chiudere per scollinare dalla Romagna verso la Toscana. Dal novembre 2010 ha messo radici a Pescia, tra Lucca e Pistoia, dove ha aperto il ristorante “Atman”. È da anni protagonista di alcuni format su Gambero Rosso Channel. Il 26 novembre 2014 sarà nella cucina di I Cook.

ENRICO CEREÀ

È l’Executive chef “Da Vittorio”, stimato ristorante nelle campagne di Brusaporto (Bergamo), che da anni Enrico conduce insieme al fratello Francesco e a un’equipe di cuochi professionisti. Da tempo si propone di trasmettere valori della sua cucina coinvolgendo gli appassionati sia sul piano didattico che emotivo, con un mix di professionalità e familiarità che da sempre lo contraddistingue.

Sorretto dal talento, ha acquisito uno stile personalissimo, miscelando le ricette della cucina di papà Vittorio con la sensibilità e la tecnica appresa negli anni. Lui stesso afferma “Non ho mai smesso di imparare”. Enrico Cereà sarà ospite dell’Accademia I Cook il 27 novembre 2014 per dare un valido esempio di ricerca continua.

IL PROGRAMMA DELL'ACCADEMIA

Dodici settimane per imparare ad amare la cucina. Per andare oltre le ricette. Per conoscere gli alimenti, saperli scegliere e capire il perché di una determinata lavorazione. Per essere consapevoli dei valori nutrizionali indispensabili in una cucina sana. Per sapersi muovere in una cucina professionale. Avere la padronanza di planetarie, fornelli, forni a vapore, abbattitori, camere di lievitazione, sfogliatrici e macchine per il sottovuoto. Conoscere i principi della sicurezza alimentare, la microbiologia degli alimenti, il piano di autocontrollo e la tecnica HACCP, i requisiti igienico funzionali dei laboratori, la legislazione alimentare e le norme sull'etichettatura degli alimenti, nonché le denominazioni d'origine e le certificazioni dei prodotti.

Dodici settimane per essere pronti a fare il salto dalla cucina di casa a quella di un ristorante.

SALSE, PASTA FRESCA E PASTA SECCA

Luca Montersino

dall'8 al 12 settembre 2014

RISO, LEGUMI E CEREALI ALTERNATIVI

Antonio De Rosa

dal 15 al 19 settembre 2014

HACCP E NUTRIZIONE

Massimo Gelati e Chiara Manzi

dal 22 al 26 settembre 2014

VERDURE, CUCINA VEGETARIANA, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Simone Salvini

dal 29 settembre al 3 ottobre 2014

DESSERT DA RISTORAZIONE

Luca Montersino

dal 6 al 10 ottobre 2014

PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI

Luca Montersino

dal 13 al 17 ottobre 2014

FONDI, CARNI ROSSE, BIANCHE E SELVAGGINA

Antonio De Rosa

dal 20 al 24 ottobre 2014



FINGER FOOD E PASTICCERIA SALATA

Luca Montersino

dal 27 al 31 ottobre 2014

PANE DA RISTORAZIONE E PANE ARTISTICO

Francesca Maggio e Fabrizio Zucchi

dal 3 al 7 novembre 2014

PIATTI DA BUFFET e INTAGLIO DEI VEGETALI

Antonio De Rosa e Nico Scalora

dal 10 al 14 novembre 2014

(2 giorni con Nico Scalora e 3 con Antonio De Rosa)

SOTTOVUOTO E COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Danilo Angè

dal 17 al 21 novembre 2014

LA SETTIMANA DELLE STELLE

dal 24 al 28 novembre 2014

Ugo Alciati

Lunedì 24 novembre

Maurilio Garola

Martedì 25 novembre

Igles Corelli

Mercoledì 26 novembre

Enrico Cerea

Giovedì 27 novembre

Durante l'Accademia si effettuerà una visita nelle cucine di un ristorante stellato.

LO STAGE DOPO L'ACCADEMIA

L'Accademia Icook terminerà con tre mesi di stage all'interno di ristoranti eccellenti individuati da Luca Montersino e Francesca Maggio sul territorio torinese e piemontese. Un periodo essenziale per ciascuno degli aspiranti chef, che metteranno alla prova se stessi e le proprie capacità con i ritmi e l'operatività di una vera cucina professionale.



SEDE E CONTATTI

L'Accademia di cucina Icook si trova nel centro storico di Chieri, in via Balbo 6, ed è facilmente raggiungibile da Torino in autobus (linea 30 Gtt) o in treno.

Richieste di informazioni e adesioni possono pervenire alla signorina Michela:

via e-mail: icookchieri@gmail.com

via telefono: 347.822.88.11

consultando il sito www.icookweb.com

E' possibile visitare la scuola di cucina previo appuntamento ed avere un colloquio per avere un confronto personale in vista dell'iscrizione.

ISCRIZIONI

L'Accademia è a numero chiuso: sono ammessi 14 partecipanti.

Il costo è di 9.800 € + IVA ed è richiesto un bonifico pari al 20% dell'intero ammontare per confermare l'iscrizione.

Tutti i partecipanti sono coperti da assicurazione sia nel periodo di frequentazione dell'Accademia, sia nei tre mesi di stage.

Icook rilascerà a fine corso un attestato di partecipazione al corso "ACCADEMIA DI CUCINA".

E' possibile iscriversi anche solo a un modulo settimanale specifico previsto dal programma dell'Accademia: il costo è di 1.200 € + IVA.

Al termine di ciascun modulo è previsto un esame finale per valutare la preparazione degli aspiranti chef.

FINANZIAMENTI

Icook ha attivato un canale preferenziale con Banca Intesa Sanpaolo per permettere a tutti gli aspiranti chef di investire sul proprio futuro partecipando all'Accademia. E' infatti stata attivata una convenzione per la concessione agli iscritti di un finanziamento a tasso agevolato.

L'ACCOGLIENZA

Gli aspiranti chef dell'Accademia di cucina trascorrono la loro giornata nella sede di Icook: le lezioni si svolgono dalle 9 alle 17 (salvo necessità diverse stabilite dai docenti per tempistiche relative alle lavorazioni in programma) e il pranzo viene consumato all'interno della scuola.

Per la sistemazione alberghiera, Icook ha invece attivato una convenzione con Madamadore (www.madamadore.piemonte.it). La signora Elena mette a disposizione uno splendido bed & breakfast nelle campagne di Andezeno (paese confinante con Chieri) raggiungibile con un servizio navetta gratuito o una foresteria nel centro storico di Chieri, a condizioni agevolate e per il periodo limitato ai corsi e allo stage proposti dall'Accademia.



SCUOLA DI CUCINA ICOOK

di Luca Montersino e Francesca Maggio

Via Balbo, 6 - 10023 Chieri - TORINO

icookchieri@gmail.com

347 822 88 11

www.icookweb.com