

All'Accademia del Gusto si cucina con lo chef Vinciguerra

Mercoledì 19 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto lo chef stellato Ilario Vinciguerra terrà un corso che insegna a lavorare in brigata. Il corso è rivolto a chi già lavora in cucina.



Mercoledì 19 novembre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto lo chef stellato Ilario Vinciguerra terrà un corso che insegna a lavorare in brigata. Il corso è rivolto a chi già lavora in cucina. I partecipanti potranno scoprire, oltre alla cucina dello chef, anche le modalità operative e lo stile di leadership di uno cuoco che ha saputo crescere professionalmente raggiungendo l'eccellenza nella sua attività. Lavorando nella brigata guidata da Vinciguerra, si potranno sperimentare le

tre tecniche formative che caratterizzano un corso enogastronomico: la dimostrazione ed esecuzione della tecnica, lo stile comunicativo e relazionale di gestione della brigata, la degustazione del prodotto finito.

Ilario Vinciguerra ha alle spalle un ricco percorso di esperienze nazionali e internazionali in Francia, Germania, Belgio e Svizzera, senza dimenticare un'importante tappa italiana: il Don Alfonso 1890 di Santa Agata sui due Golfi, 3 stelle Michelin. Oggi è il patron del Vinciguerra Restaurant a Gallarate, una stella Michelin. La sua cucina è sincera e raffinata, in piena evoluzione, ispirata ai prodotti e ai colori mediterranei.

Per informazioni e prenotazioni contattare Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/725/712 o

info@ascomformazione.it