

ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

CUCINA MOLECOLARE

Il Corso di Specializzazione in Cucina molecolare IFA è un'esperienza formativa di full-immersion che ti insegnerà tecniche base e avanzate di cottura: sarai presto in grado di manipolare la struttura molecolare dei cibi per creare piatti sorprendenti e dall'alto valore nutrizionale

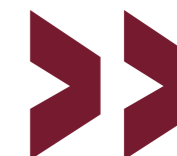
Il Corso di specializzazione in Cucina Molecolare ti insegnerà a incantare e stupire grazie all'applicazione della scienza culinaria ai metodi di cottura.

La cucina "scientifica", partendo dall'osservazione del comportamento molecolare dei cibi durante la preparazione, permette di trasformare la struttura molecolare degli alimenti durante la loro preparazione, senza sostanze chimiche additive.

Il segreto consiste nel rivisitare i classici metodi di cottura per creare nuovi sapori e migliorare i piatti dal punto di vista gastronomico, nutrizionale e scenico.

È necessario aprire nuove frontiere dell'alimentazione, nuove possibilità di abbinamento e di trattamento dei cibi lontane da quelle a cui siamo avvezzi.

Per questo lo specialista nella cucina molecolare può trovare impiego in tutti i settori della ristorazione, in particolar modo nelle strutture di pregio dove l'alta cucina viene praticata ogni giorno e la sperimentazione è ritenuta fondamentale.

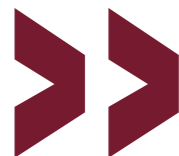


PROGRAMMA DIDATTICO

Scienze molecolari e analisi sensoriale
 Utilizzo del sifone a N₂O
 Le gelatine
 Creazione delle spume
 Sferificazione
 Emulsioni
 Sottovuoto
 Le spugne

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
 Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
 Fase di laboratorio: 24 ore
 Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza
 Max. partecipanti: 15



“Quando fai cucina creativa devi emozionare dal primo momento.”

Ferran Adrià



**MARCO
PARILLO**

Trasferitosi a Barcellona dopo il diploma, Marco Parillo ha lavorato anche a Ibiza e Palma di Maiorca. Durante gli anni in Spagna ha maturato un'esperienza notevole presso il famoso ristorante El Bulli di Ferran Adrià Aosta, definito il padre della cucina molecolare. È attualmente chef executive del Ristorante Il Casale del mare a Livorno.



**DAVIDE
DAMIANO**

Chef e responsabile del personale e degli acquisti, formatore nel settore Food, Davide Damiano è da sempre una figura poliedrica nel campo della ristorazione italiana e internazionale. Ha lavorato in Francia, Argentina e Cile. Nel corso degli anni ha svolto collaborazioni con l'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il Gambero Rosso, e molti altri.



**NICOLA
DINATO**

Chef di Castelfranco Veneto, Nicola Dinato ha ottenuto una stella Michelin per il ristorante Feva, che gestisce insieme alla moglie. Ha viaggiato e cucinato in tutta Europa e oltreoceano, lavorando nei migliori ristoranti quali il Gavroche di Michel Roux Jr a Londra, il Louis XV di Alain Ducasse a Montecarlo, El Bulli di Ferran Adrià a Roses e Alinea di Grant Achatz a Chicago.



**DOCENTI
DEL CORSO**

