

*A scuola del Mestiere
più bello del mondo.*



BOSCOLO ETOILE
ACADEMY

*Sforniamo i migliori
cuochi e pasticceri d'Italia
dal 1982*

*Molding Italy's best Chefs
since 1982*




BOSCOLO ETOILE
ACADEMY



*“Il Successo non potete comandarlo,
potete fare di più... Meritarvelo”.*

Renzo Rosso



*“Saper cucinare, come fare il pane
è un atto d'Amore”.*



ÉTOILE, TRENT'ANNI DI STORIA NELLA FORMAZIONE CULINARIA

Noi alla Boscolo Etoile Academy vantiamo di un know-how trentennale nel mondo della formazione gastronomica. La nostra accademia nasce nel 1982 come centro di perfezionamento ed aggiornamento per poi diventare Istituto Superiore nel 2005.

Con il trasferimento nella straordinaria nuova sede di Toscana rivoluzioniamo, ancora una volta, le regole del passato diventando il primo Campus Italiano della Gastronomia.

Pionieri assoluti nel fare scuola, abbiamo contribuito al perfezionamento di migliaia di professionisti chef e pasticceri ed alla formazione di decine di nuovi maestri ed è nelle nostre intenzioni perseguire ancora nuovi traguardi.

La nostra nuova meta da conquistare è quella di formare una nuova generazione che riscriverà la storia del nostro Paese. Una generazione di Chef e Pasticceri che il resto del mondo acclamerà con invidia.

Trent'anni di storia



ÉTOILE, OVER 30 YEARS OF CULINARY TRAINING

We at Boscolo Etoile Academy take much pride in our 3 decades of knowledge and experience in culinary training. Our academy was founded in 1982 as a centre of training and improvement and then became an advanced institute in 2005.

As we moved to our new extraordinary premises in Toscana, we once again revolutionised the ways of the past becoming the first Italian Culinary Campus.

We were pioneers in this field, contributing to perfecting thousands of professional chefs and pastry chefs and moulding dozens of new Masters. It is our intention now to work towards new goals.

Our new mission is to mold this new generation into one that will rewrite Italian history and become a generation of Chefs and Confectioners that the world will jealously admire.

*“In una struttura storica per eccellenza
nasce il cuore pulsante della gastronomia italiana”.*





CORSI PER PROFESSIONISTI DI CUCINA

Consapevole di come la natura si muove, e del ruolo che oggi ricopre lo Chef, offriamo tutti gli strumenti e le conoscenze necessarie per trasformare la cucina in Arte Viva.

*'Innovazione non può esserci senza il rispetto della tradizione'.
Rossano Boscolo*

Avanzando per stadi, il corsista avrà la possibilità di acquisire conoscenza del prodotto, consapevolezza delle sue trasformazioni e dimestichezza con le moderne attrezzature, per una formazione onnicomprensiva di ogni elemento che rende la Cucina (e la sua gestione) un'Arte.

COURSES FOR CHEFF

We offer all the knowledge and tools needed to transform cuisine into an art with a soul of its own, in sync with nature and aware of the role of today's Chefs.

*'Innovation cannot take place without respect for traditions'.
Rossano Boscolo*

Through a step-by-step method, students will acquire full knowledge of products, awareness of their transformations and familiarity with modern equipment and tools, gaining deep insight into every element that makes Cuisine (and its management) a pure art.



CORSI PER PROFESSIONISTI DI PASTICCERIA

La Pasticceria è una parte dell'arte culinaria, dedicata alla preparazione di alimenti dolci quali pasticcini, torte, biscotti, praline, cioccolatini e simili.

In precedenza il Pasticcere era sì un artigiano ma soprattutto un autodidatta pressoché sconosciuto.

La sua attività è una continua ricerca ed aggiornamento che offre, accanto alla qualità, anche un rinnovato gusto estetico.

Tramite i nostri corsi il pasticcere apprenderà: l'accurata scelta delle materie prime, l'utilizzo di macchinari sempre più sofisticati ed evoluzioni di tecniche.

Il Pasticcere come lo Chef è chiamato a un rinnovamento costante in linea con le richieste del mercato.



COURSES FOR PASTRY CHEFS

Confectionery is a part of culinary art devoted to the preparation of sweet foods such as pastries, cakes, cookies, chocolates and much more.

In the past, Pastry chefs were self-taught craftsmen yet somehow, unlike today, never in the spotlight. Their job now requires constant research and regular updating, which allow them to propose renewed flavours and shapes.

Our courses teach them how to carefully choose the ingredients, use increasingly sophisticated equipment and develop new techniques.

Pastry chefs, just like other chefs, must always keep up to date with the constant changes in market demands.



CORSI PER PROFESSIONISTI DEL CIOCCOLATO

Impossibile definire il numero di forme che il "Cibo degli Dei" può assumere. Si tratta di un pregiato alimento al quale sono riconosciute numerose proprietà salutari. Il cioccolato è da sempre la pozione magica capace d'incantare i cuori e i palati più fini, avvolgendoli in una sensuale emozione di gusto.

I nostri corsi propongono lo sviluppo delle tecniche di elaborazione del cioccolato, permettendo ai corsisti di conoscere le sue proprietà, spingendoli così ad osare con le sue seducenti note di gusto e le sue infinite espressioni estetiche.



COURSES FOR CHOCOLATIERS

Defining the sheer number of shapes that "the food of the Gods" can assume is an impossible task.

A prestigious ingredient that opens the door to an infinite number of combinations, flavours and nutritional properties. Chocolate has always been a magical potion capable of enchanting the hearts and the most refined palates by enveloping them in a sensual taste experience.

Our courses propose to develop techniques to process and manufacture chocolate, giving the students the opportunity to get acquainted with its properties and nudge them towards pushing the boundaries of its seductive tastes and infinite artistic expressions.



CORSI PER GELATAI PROFESSIONISTI

Uno dei prodotti italiani più consumati al mondo, ricco di sostanze nutritive, veloce nella preparazione, economico e che piace a tutti, amatissimo d'estate ma ricercato anche d'inverno, esso è uno dei pilastri dell'arte dolciaria italiana.

Il percorso di studi prevede di associare conoscenza e pratica di sviluppo per donare sapori e nuove forme a questa cremosa golosità: gelati, sorbetti, granite, gelati in stecco, monoporzioni e semifreddi.



ICE CREAM COURSES FOR PROFESSIONALS

One of Italy's most consumed products worldwide, full of nutrients, fast to prepare and inexpensive, that everyone likes, much loved in the summer and coveted even in the winter, one of the pillars of Italian culinary art.

Our training path merges knowledge and practice to this creamy delicacy new flavours and shapes. Our students will learn how to prepare gelato, sorbet, ice-cream on sticks, single portions and semifreddi.



CORSI PER PROFESSIONISTI: PANIFICAZIONE

Il pane è l'elemento principale dell'alimentazione umana, la pizza il simbolo italiano per eccellenza in tutto il mondo. Ne esistono di diverse tipologie, ognuna dal significato, gusto e tradizione differente.

Proponiamo una serie di soluzioni pratiche e di tecniche raffinate per creare impasti perfetti.

Per realizzare questo "compagno da tavola", la Boscolo Etoile sviluppa diversi corsi, nei quali la lievitazione è la fase più importante del processo tecnologico che conduce alla realizzazione del prodotto finito.

Approfondimenti per la preparazione del Lievito Madre, grazie alla quale si ottiene l'eccellenza del prodotto finale.



COURSES FOR PROFESSIONALS: BAKERY AND PIZZA

Bread has always been the main nourishment for humanity and pizza has always symbolised Italy around the world. They are of different types, each with its own flavour, texture and traditional significance.

We present a variety of practical solutions and refined techniques to create a perfect dough.

We have developed various courses to learn the preparation of these products. Most important of all is the leavening process as the most important phase for obtaining a perfect finished product.

A special emphasis will therefore be placed on the preparation of sourdough, from which depends the excellence of the final product.



CORSI DI DECORAZIONE

Buono sì, ma anche bello.
Perché se l'importanza del sapore è indiscutibile, è altrettanto importante una presentazione esteticamente attraente: quest'arte permette di apprezzare non solo il cibo in sé, ma comporta anche un'esperienza di gusto più appetibile ed appetitosa.

Perché il cuoco, come il pasticcere, sono artisti.
La sua tavolozza: gli ingredienti.
La sua tela: il piatto. Il resto è opera, disegno, scultura.
Vegetali intagliati, trafori di formaggio, sculture di ghiaccio; piramidi di zucchero, ventagli di cioccolato e personaggi di mandorle e marzapane prendono vita nelle mani dell'artista Chef e Pasticcere.

DECORATION COURSES

Tasty and beautiful. Because if the importance of food is indisputable, presenting it in an attractive way is just as fundamental. The art of decoration not only increases consumers' appreciation for the dish, but it also creates a unique experience where the pleasures of taste are enhanced by sight.

A Chef, like a Pastry chef, is an artist. His palette are the ingredients, his canvas the dish.
The rest is pure art, design and sculpture.
Carved vegetables, cheese tunnels, sugar pyramids, chocolate fans, ice sculptures and figures made of marzipan come to life in the hands of the artist.



*“Vedere la gioia dei diplomati
mi ricarica il cuore di passione”.*
Rossano Boscolo



DIVENTA CHEF PROFESSIONISTA

e una postazione di lavoro attrezzata con le più moderne tecnologie.

Il programma, della durata di 8 mesi, si suddivide in:

- 3 mesi di studi totalmente pratici e approfondimenti
- 3/5 mesi di stage presso strutture convenzionate

Il ciclo di studi affrontato si rivela un ottimo strumento per intraprendere una carriera rapida e veloce, grazie alla continua applicazione pratica di tutte le conoscenze e tecniche necessarie per operare senza difficoltà in qualsiasi tipologia di impresa lavorativa.

Formiamo le nuove Leve

BECOMING A PROFESSIONAL CHEF

Each student is provided with his own tool kit and workstation equipped with today's most modern technologies.

Our 8-month programme is divided into:

- 3 months of practical courses at our academy
- 3/5 months of internship with one of our partners

These courses have been specially designed to allow students to quickly start their careers, through the continuous practical application of the knowledge and techniques needed to fit easily into companies of various types.

Formare ed educare per noi significa sostenere la persona nella responsabilità di diventare se stessa, riscoprendo i valori e i doni personali che ha in sé. Questo percorso si avvale di una metodologia che coinvolge attivamente i partecipanti nell'acquisizione di concetti, modelli e strumenti operativi per affrontare il mondo della pasticceria/cucina in tutte le sue caratteristiche e necessità di gestione attraverso esercitazioni pratiche. Ogni sezione ha un numero chiuso di partecipanti, questa scelta ci permette di garantire un sicuro apprendimento; ogni allievo ha un kit di attrezzi

For us, training and educating means to help students become themselves, discovering the values and gifts that are within them. In order to achieve this we apply a method of learning that actively involves participants allowing them to acquire the concepts, models and operational tools needed to confront the world of cooking and confectionery, learning how to manage both practical and theoretical aspects. We have chosen to limit the number of participants attending each course to ensure plenty of individual attention.



DIVENTA CHEF CUOCO PROFESSIONISTA

Il programma, di 12 settimane, è il seguente:

- 1 - Approfondimento delle attrezzature e tagli delle verdure
- 2 - Lavorazione del Pesce
- 3 - Lavorazione delle Carni
- 4 - I fondi e le salse
- 5 - La Pasta
- 6 - Riso, simili e uova
- 7 - Primi piatti Tradizionali
- 8 - Secondi piatti Tradizionali
- 9 - Cucina tecnologica e mediterranea
- 10 - Cucina Buffet
- 11 - Basi della Pasticceria
- 12 - Esami

Dallo studio alla Professione

BECOME A PROFESSIONAL CHEF

This programme is perfect for those who are just out of hotel management school, but also for those dreaming of becoming chefs despite their little experience in the field.

At the end of the programme each student will have all the practical and theoretical knowledge needed to enter the world of professional cooking.

Our method also focuses on giving students the confidence needed to confront such an aggressive and unforgiving market.

Our 12-week programme includes the following courses:

- 1 - Tools and methods for cutting vegetables
- 2 - Fish
- 3 - Meat
- 4 - Sauces and gravies
- 5 - Pasta
- 6 - Rice and similar products, Eggs
- 7 - Traditional first courses
- 8 - Traditional second courses
- 9 - Technological cooking and Mediterranean cuisines
- 10 - Buffets
- 11 - Fundamentals of Confectionery
- 12 - Examinations



Diventare pasticciere in 12 settimane? Noi diciamo di sì e lo garantiamo. Come nel programma di cucina, il nostro programma di pasticceria è adatto sia a chi esce da una scuola alberghiera che da chi si trova ancora alle prime armi. Ogni allievo ha una postazione di lavoro attrezzata con le più moderne tecnologie e un kit personale di attrezzi. Il ciclo di studi affrontato si rivela un ottimo strumento per intraprendere una carriera rapida e veloce, grazie alla continua applicazione pratica di tutte le conoscenze e tecniche necessarie per operare senza difficoltà in imprese lavorative di diverse tipologie.

DIVENTA PASTICCERE PROFESSIONISTA

Un Programma completo sviluppato in 12 settimane:

- 1 - Minuteria, attrezzature, Pasta frolla, Sfoglia, Bigné e Pan di Spagna
- 2 - Biscuit, Meringhe, Dacquoise e Creme
- 3 - Mousse, Bavaresi, Croccanti
- 4 - Pasta Lievitata e Lievito Madre
- 5 - Prodotti da forno
- 6 - Prodotti per la prima colazione
- 7 - Torte Classiche
- 8 - Torte Moderne
- 9 - Il Cioccolato
- 10 - Mignon Classici e Moderni
- 11 - Gelato e Decorazione

Formiamo le nuove leve

BECOME A PROFESSIONAL PASTRY CHEF

Becoming a pastry chef in 12 weeks? We say it is possible and we guarantee it. Like the cooking programme, our confectionery programme is ideal for those who are just out of hotel management school as well as those for beginners. Each student has his own workstation equipped with the most modern technologies and a personal kit of tools. The programme we have carefully prepared will allow for smooth, efficient and concrete learning, turning students into expert professionals ready to take on any of the many challenges that the confectionery industry will bring upon them.

Our 12-week programme covers:

- 1 - Tools, Smallware, Sponge-Cake, Shortbread, Puff Pastry and Cream Puffs
- 2 - Biscuit, Meringue, Dacquoise and Creams
- 3 - Mousse, Bavarian Creams, Brittle
- 4 - Leavened Dough and Sourdough
- 5 - Bakery products
- 6 - Breakfast products
- 7 - Classic Cakes
- 8 - Modern Cakes
- 9 - Chocolate
- 10 - Classic and Traditional Petit Pastries
- 11 - Ice Cream and Decoration





CORSI PERSONALIZZATI PER STRANIERI

Offriamo l'opportunità di frequentare delle lezioni private personalizzate sia di Cucina che di Pasticceria.

Corsi individuali o di gruppo pensati appositamente in base alle singole esigenze, che offrono massima disponibilità per tempistiche e programmazione differenti: date e fasce orarie del corso possono essere concordate in base alle disponibilità del cliente.

La nostra Accademia fornisce a ciascun partecipante tutto il materiale didattico in italiano e/o in inglese.

Il numero minimo richiesto per un gruppo è di 8 persone. Per avere una quotazione è necessario richiedere un preventivo.



TAILOR MADE COURSES IN ENGLISH AND ITALIAN

We offer the opportunity to take customised Cooking or Confectionery private lessons.

Individual or group courses designed to suit participants' needs and offering a high level of flexibility in terms of scheduling, arranging dates and times according to participants' requests.

Our academy provides each participant with educational materials in either Italian or English.

We ask for a minimum number of 8 people per group. Please contact us to get a quote. Our team will be happy to help.

CORSI PER APPASSIONATI DI CUCINA

In una cornice fantastica, imparare i segreti e le magie del mestiere più bello del mondo: saper cucinare!

Un calendario che spazia su tutta l'arte della cucina e della pasticceria. Mangiare sano ma con gusto, con piatti che stupiscano il palato e gli occhi: ecco le emozioni che vi attendono nei corsi per Amatori. Sei tra laboratori e cucine con il top della tecnologia, destinati all'insegnamento pratico, spazi ampi super attrezzati e luminosi per realizzare ricette in totale libertà coadiuvati dai nostri maestri chef. Il luogo adatto per a coinvolgere i vostri sensi.



COURSES FOR FOODIES

An enchanting location to learn the secrets and magic of the best job in the world: knowing how to cook!

A wide-ranging programme that covers all there is to know about culinary art. Healthy yet tasty recipes turn into a feast for the eyes and the palate to stir up a wave of emotions during our courses for Amateurs. Six laboratories and kitchens with cutting-edge equipment for practical teaching, well-appointed, spacious and bright rooms to create recipes in total freedom with the support of our master chefs. The perfect place to involve your senses.

PER LE AZIENDE

La nostra struttura è specializzata nel progettare e realizzare team building aziendali, eventi, convention di altissimo livello e qualità in una cornice spettacolare, coinvolgente ed entusiasmante.

Prestiamo particolare attenzione nella costruzione ed integrazione di gruppi di lavoro, delle sue performance e nello sviluppo del clima relazionale. Strutturiamo le attività per obiettivi; conoscere e riconoscersi nella mission e nei valori aziendali; attitudini, competenze e potenzialità; aumentare la fiducia nei propri colleghi; collaborazione e comunicazione. Il fine ultimo deve sempre essere quello di far sentire il gruppo una vera squadra.



BUSINESS SOLUTIONS

Our academy also specialises in team building, events and high end conventions, in a breathtaking, engaging and exciting setting.

We take special care in building and integrating teams allowing them to understand the meaning of team work and how success is about cooperation. We organise activities by goals: learning about the company's mission and corporate values and how to identify one's role in it, focusing on productive attitudes, skills and potential, increasing trust in our colleagues, understanding the importance of communication and cooperation, and, last but not least, perceiving the company as a real team

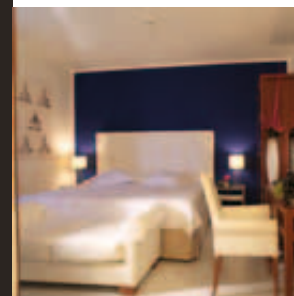


STRUTTURA D'ECCELLENZA

Fedele ai nostri valori la struttura sorge in un contesto di riconosciuta eccellenza enogastronomica, paesaggistica, strutturale e fertilità agricola. Collocata nel centro storico di Tuscania (VT), a 100 Km da Roma, l'Academy occupa l'antico complesso di San Francesco, un ex-convento del 1300, circondato dalla rigogliosa campagna della Tuscia: un luogo fatto di natura, arte, storia e tradizioni locali. Dotata di tutti i comfort, la struttura si avvale di laboratori d'avanguardia, attrezzati dai migliori e

più avanzati strumenti esistenti sul mercato, una sala dove pranzare, una Biblioteca multimediale, un Teatro dell'Eccellenza dove assistere e vivere esperienze culinarie straordinarie ed un Orto dei Semplici.

Completano la struttura 32 camere finemente arredate. Trait d'union tra il passato e il presente, nel concepire il design della struttura abbiamo deciso di continuare l'opera dei frati francescani nel pieno rispetto della tradizione e dei valori dell'Alta Cucina.



Valori e Tradizione



STRUCTURE OF EXCELLENCE

True to our values, the structure rises in a context already known for culinary excellence, historical importance and agricultural fertility. At the heart of the historical town of Tuscania in the province of Viterbo, roughly 100km from the Eternal City, our Academy abides in the ancient convent of Saint Francis. Built in the 1300, it is surrounded by the green lands of Tuscia, a place where nature has survived man's ever so destructing footsteps. Our laboratories are some of Italy's best with the latest technology and the most advanced tools available on the

market. We provide our students with a dining room, a library where they can explore the culinary wonders of both past and present, a theatre for the most important events and our beloved "garden of the simple".

Our structure does not compromise in amenities and comfort, as all 32 rooms of our academy are in line with the standards of the Boscolo Hotel Group. The decor was conceived to merge innovation with Franciscan tradition and a sense of respect for the values of haute cuisine.



Convinti che la qualità conviva con il benessere, offriamo all'interno della nostra struttura sei laboratori destinati all'insegnamento e alla pratica dell'Alta Gastronomia: spazi ampi e luminosi, attrezzati con le più moderne tecnologie, attendono i corsisti che qui trovano i migliori strumenti per realizzare le proprie ricette e sperimentarne di nuove in totale libertà di movimento.

Top in Europa 

In full belief that quality goes hand in hand with health, we offer 6 different laboratories conceived for teaching both practical and theoretical aspects of culinary arts. All laboratories are spacious, well lit and fully equipped with the cutting-edge technologies, welcoming our students while offering freedom to learn, practice, and even experiment with their own creativity.



Scendendo dalla camera alla cucina già in divisa, i corsisti hanno l'opportunità di imparare nozioni e condividere idee servendosi di due laboratori di pasticceria, un panificio, due Show-Cooking, un'aula cucina con postazioni singole e l'aula magna, dotata di 42 postazioni. Al fine di offrire il massimo della prestazione d'uso, tutti gli spazi sono modulabili e attrezzati con video-proiettore, schermi collegati a PC e microfono.



As they leave their room to get to the kitchen wearing their uniform, our students will have the opportunity to learn concepts and share ideas in two confectionery labs, a bakery, two show-cooking labs, a classroom with individual workstations and a main hall which can accommodate 42 students. To increase comfort and versatility, our labs can be customised and are equipped with video projectors, flat screens connected to PCs and microphones.

LABORATORI

Pellegrino Artusi: cucina con postazioni singole per professionisti e amatori

Vincenzo Cervio: laboratorio-aula magna con 48 posti a sedere

Bartolomeo Scappi: cucina professionale

Antonio Latini: secondo laboratorio di pasticceria

Giovanni Nelli: laboratorio di panificazione e pizzeria dotato di forno a legna.



OUR LABORATORIES:

Pellegrino Artusi: kitchen with individual workstations for professionals and amateurs

Vincenzo Cervio: main hall lab accommodating up to 48 seats

Bartolomeo Scappi: professional cooking

Antonio Latini: Confectionery Lab

Giovanni Nelli: Bakery and Pizza lab equipped with a wood-burning oven.



IL TEATRO DELL'ECCELLENZA

Dopo 2 anni di ricerca e progettazione, la Boscolo Etoile Academy ospita, dal 2012, una Sala Teatro del prodotto d'eccellenza, un luogo aperto all'incontro e al confronto tra produttori, operatori professionali, consumatori italiani e stranieri volto alla promozione e divulgazione dei prodotti di eccellenza del territorio italiano.

Autentico scrigno dei tesori dell'enogastronomia italiana, la sala è dotata di ben 80 postazioni destinate a un pubblico di uditori e degustatori invitati da chef ed esperti, impegnati in vere e proprie sessioni

di show kitchen, a scoprire, assaporare e conoscere cibi, vini e distillati locali e nazionali. Un luogo straordinario che fonde la magia delle mura antiche e la più moderna e sofisticata tecnologia per cucinare a vista e coinvolgere gli ospiti in eventi memorabili. Sul palcoscenico del teatro si alternano i produttori di eccellenza ed i grandi chef per serate di degustazione a tema o per rivisitazioni di antiche ricette.

Nel Teatro dell'Etoile, ogni sera, l'Eccellenza va in scena ed il gusto è il protagonista.

Scrigno dei tesori



THEATRE OF EXCELLENCE

After only 2 years of research and design, we pushed our academy to the next level by opening a Theatre of Excellence. A place dedicated to showcase the many faces of haute cuisine. Many of today's top chefs and sommeliers from all over the world meet here to discuss, experiment and share new ideas, tools and methods.

A treasure chest of Italian and International gastronomy. The room accommodates up to 80 seats and hosts press events, wine tasting, food tasting, show cooking

events and many other fantastic occasions from the culinary world. An extraordinary place that blends ancient tradition and sophisticated modern technology into an unforgettable experience that engages the public in an unprecedented fashion. On the theatre stage, the producers of excellence and great Chefs alternate between evenings of themed samplings and the revisiting of ancient recipes.

In the Etoile theatre, Excellence goes on stage every evening and taste is the main character.



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

- Corsi intensivi di Sommelier, curati dalla Fisar in collaborazione con lo Staff della Boscolo Academy
- Corsi di avvicinamento al mondo del Vino
- Corsi di Wine Management
- Serate tematiche di Degustazione e Abbinamento
- Giornate dedicate per Team Building aziendali sul mondo del Cibo e del Vino

Sommelier & Etoile

WINE ACADEMY IN COLLABORAZIONE CON FISAR

In occasione dell'accordo siglato con FISAR come partner vino, l'Academy apre le porte a tutti coloro che vogliono intraprendere un percorso professionale come Sommelier e wine manager.

La nostra trentennale esperienza nel food ci ha portato ad una richiesta di innovazione dei classici corsi per Sommelier fatti sinora; questa collaborazione con FISAR ha come obiettivo far sì che il Sommelier si appropri di conoscenze di food sempre maggiori valorizzando ulteriormente il vino al food servito creando, al tempo stesso, le giuste sinergie con gli Chef.

WINE ACADEMY IN COLLABORATION WITH FISAR

As part of the agreement signed with FISAR (Italian Entity for Sommelier, Hotels and Restaurants), our Academy opens up to all those who dream of becoming Sommeliers or Wine Managers.

Our three decades of experience in the culinary world have led us to recognise the need to renew the traditional Sommelier courses offered so far.

Our collaboration with FISAR aims to ensure that Sommeliers become more and more acquainted with food to further enhance the wine and food served with even more successful combinations, and at the same time know how to find the right synergy with Chefs.

- FISAR courses in cooperation with our staff
- Approaching the world of Wines
- Wine Management
- Wine Tasting and Matching
- Team Building and Wine experiences



L'ORTO DEI SEMPLICI

Proprio all'interno dei monasteri, il lavoro della terra e la frequentazione delle opere naturalistiche degli antichi consentivano la ripresa della coltivazione di spazi accuratamente chiusi o recintati, nei quali si coltivavano piante aromatiche e salutari, legumi, ortaggi, alberi da frutto.

Trait d'union tra il passato e il presente, la Boscolo Etoile Academy ha scelto di continuare l'opera dei frati francescani nel pieno rispetto della tradizione e dei valori dell'Alta Cucina.

L'orto dei Semplici è stato così ricreato per donare sapori e profumi autentici ad ogni piatto e per offrire un percorso utile all'apprendimento delle oltre 200 specie, tra aromi e ortaggi, qui coltivate.

Tra passato presente



OUR GARDEN OF THE SIMPLE

Italy's many monasteries contributed to make the country famous worldwide for its highly versatile and varied agriculture.

In the past, monasteries protected their gardens by cultivating them in enclosed spaces within their walls.

This allowed many vegetable species to survive pestilences and natural events that would have otherwise made them extinct. In line with our mission

to withhold traditional values, we choose to continue such tradition by cultivating our "garden of the simple" within the walls of the monastery.

Thanks to our garden, which includes over 200 species of fruits, vegetables, spices and herbs, we can teach our students about the infinite combinations of flavours we can obtain through nature's wonders.

LA BIBLIOTECA

Unica nel suo genere, la nostra Biblioteca multimediale del libro antico di Cucina contiene oltre 200 volumi antichi a partire dal 1600 interamente digitalizzati, illustrazioni ed immagini in alta qualità, tutti provenienti dalla collezione personale di Rossano Boscolo. Perché la Cucina non è solo cibo, ma anche arte, storia, cultura, tradizione. Per tutti.



THE LIBRARY

One of a kind, our multimedia library hosts over 200 ancient books and texts dating back to the 1600's. Within the library, students have the opportunity to learn many of today's and yesterday's techniques, recipes, methods, tools and much more. Cuisine is not just food, but also history, art, culture and tradition, available to everyone.

ETOILEPEDIA

L'Etoilepedia è la prima Enciclopedia Gastronomica Multimediale firmata Boscolo Etoile.

Dal 1982 ad oggi, 30 anni di know-how sulla formazione ad alto livello, che ci hanno consentito di costruire

un vero patrimonio di materiale didattico: migliaia le ricette originali e professionali che hanno contribuito al rinnovamento della cucina e della pasticceria moderna attuale. Uno strumento indispensabile per il professionista, per lo studente e anche per l'amatore gourmet, che ovunque si trovi, con un semplice click può visionare e stampare ciò che gli serve.



ETOILEPEDIA

Etoilepedia is the first online encyclopedia of culinary arts created by Boscolo Etoile.

Three decades of knowledge and high-level training have allowed us to build a real wealth of educational material from 1982 to this day,

www.etoilepedia.com

with thousands of original and professional recipes that have helped renew the modern world of culinary arts. An indispensable tool for professionals, students and even amateur gourmets, who can view and print whatever they need wherever they are, with just a simple click.



Largo della Pace n,1
01017 Tuscania
tel 0761 445160 fax 0761 436592.
info@istitutoetoile.it
www.istitutoetoile.it
www.etoilepedia.com

