

*A scuola del Mestiere
più bello del mondo.*



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

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

*Molding Italy's best Chefs
since 1982*



CAMPUS
Etoile
ACADEMY



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

Piero Pini



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



ÉTOILE, TRENT'ANNI DI STORIA NELLA FORMAZIONE CULINARIA

Il Campus Etoile Academy vanta un know-how trentennale nel mondo della formazione gastronomica. L'Accademia è nata nel 1982, inizialmente come centro di perfezionamento ed aggiornamento, ed è poi diventata Istituto Superiore nel 2005.

In seguito al trasferimento nella straordinaria sede di Toscana, ancora una volta, le regole del passato si rivoluzionano e si diventa il primo Campus Italiano della Gastronomia.

Pioniere assoluto nel fare scuola, ha contribuito al perfezionamento di migliaia di professionisti Chef e Pasticceri ed alla formazione di decine di nuovi maestri, sempre con l'intenzione di perseguire ancora nuovi traguardi.

La nostra nuova meta da conquistare è quella di formare una nuova generazione che riscriva la storia del nostro Paese. Una generazione di Chef e Pasticceri che saranno ammirati dal resto del mondo.

Trent'anni di storia



ÉTOILE, OVER 30 YEARS OF CULINARY TRAINING

The professional Institute Campus Etoile Academy, takes 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 for Chefs and then it became an Higher Education Institute in 2005.

As we moved to our extraordinary premises in Toscana, we once again revolutionised the old traditions, 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 mould a new generation of Chefs, which will represent the future base of Italian Culinary History. Our Chefs And Pastry Chefs will be admired all around the world.

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





CORSI DI CUCINA PER PROFESSIONISTI

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.

'L'innovazione non può esistere senza il rispetto per la tradizione.'
Rossano Boscolo

Nel caso in cui si necessiti di riorganizzare il proprio ristorante o impresa di catering, che si vogliono perfezionare le proprie conoscenze e tecniche di base o che si voglia lanciare un nuovo menu, il Campus Etoile Academy offre il percorso di apprendimento più adatto alle esigenze di ogni Chef professionista.

COURSES FOR PROFESSIONAL CHEFS

We provide all the knowledge and tools needed to turn Cuisine into an Art with its own soul, in sync with nature and aware of the role of today's Chefs.

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

Whether you're looking to refine a business plan for your own restaurant or catering business, to perfect your basic skills and techniques or to launch a new menu, Campus Etoile Academy offers the on-going training and education that a professional Chef needs.



CORSI DI PASTICCERIA PER PROFESSIONISTI

La Pasticceria è settore 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. Grazie ai nostri corsi il Pasticcere apprenderà l'accurata scelta delle materie prime, l'utilizzo di macchinari sempre più sofisticati e l'evoluzione delle tecniche. Il Pasticcere è chiamato a un rinnovamento costante in linea con le richieste del mercato.



COURSES FOR PASTRY CHEFS

Confectionery is a branch 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 allows them to propose renewed flavours and shapes. Our courses teach how to carefully choose ingredients, use increasingly sophisticated equipments and develop new techniques. Pastry Chefs must always keep themselves up to date with the constant changes in the market demands.



CORSI PER PROFESSIONISTI

Il Campus Etoile Academy propone percorsi di formazione a tuttotondo che coinvolgono i più prestigiosi professionisti Chef formatori del panorama nazionale ed estero.

Il focus è sempre puntato sul corsista, soggetto di una preparazione individuale studiata al fine di assecondarne le esigenze sulla base dei suoi obiettivi e capacità e di far crescere con lui l'arte culinaria.

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 omnicomprensiva di ogni elemento che rende la Cucina (e la sua gestione) un'Arte.

Il percorso di studi si suddivide in diversi moduli di base e corsi di specializzazione:

- Corsi per professionisti del Cioccolato
- Corsi per Gelatai professionisti
- Corsi per professionisti della Panificazione
- Corsi sulla Decorazione

COURSES FOR PROFESSIONALS

Campus Etoile Academy offers full training programs which involve the most prestigious Chefs in the national and international scenery. We always keep focused on the trainee, in order to fulfil his needs. Our aim is to work on his skills and goals, to improve his culinary art, proceeding by steps the trainee will be able to get acquainted with the produce, to get awareness of his transformations and learn the ability of taking advantage of the modern facilities.

The training program comprehends many basic modules and specialized courses:

- Courses for Professional Chocolatiers
- Courses to become a Professional Ice-Cream maker
- Courses to become a Professional Baker and Pizza maker
- Decoration Courses



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



LAVORIAMO CON PASSIONE

Una passione che non conosce confini e che accomuna tutte le età. La cucina e la Pasticceria, per chi ama "mettere le mani in pasta", è molto più di un diletto: è un'autentica vocazione, alla quale dedicare il proprio tempo. Un tempo nel quale leggere, studiare, testare nuovi prodotti, ma soprattutto apprendere le tecniche, sia di base che avanzate, per realizzare i piatti della grande Tradizione Culinaria Italiana. All'Etoile gli aspiranti Chef e Pasticceri frequentano il **Lungo Percorso**, un corso articolato e completo, ma soprattutto si ritrovano in una struttura che li rende dei veri protagonisti e non semplici spettatori.

Ogni lezione, infatti, si tiene in laboratori modernamente attrezzati per dare a tutti la possibilità di realizzare direttamente le varie preparazioni. Tenuti da Chef professionisti, i corsi si avvalgono di una didattica che unisce le necessarie nozioni teoriche all'indispensabile manualità.

Questa offerta formativa è stata ideata per chi vuole acquisire tutte le competenze necessarie per poter entrare, con un'eccellente preparazione, in qualsiasi impresa lavorativa e quindi trasformare la Passione in professione.

Passione che non conosce confini

WE TEACH WITH PASSION

Passion for cooking has no boundaries and dwells within people of all ages. Cuisine and pastry is much more than an amusement for lovers: it's a real vocation they love to spend their time in. It's time for reading, studying, experimenting new produces and learning classic and modern techniques in order to realize the great Italian culinary tradition's masterpieces. Here at Campus Etoile Academy, both Cuisine and Pastry applicants attend the **Lungo Percorso**, an articulated and all embracing course.

They primarily act in a context that make them feel the main character and not just spectators. All the classed are held in modern laboratories, fully equipped to allow each student to best perform his creations. Teachers are Professional Chefs, the best to blend theoretical knowledge to the needful dexterity.

Our education has been created for people eager to turn their passion into their job, becoming able to start a career in the Culinary world.



DIVENTA CHEF/PASTICCERE PROFESSIONISTA

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

Il programma del corso si suddivide in:

- 12 settimane di studi totalmente pratici e approfondimenti
- 16/20 settimane di stage presso strutture convenzionate su tutto il territorio nazionale ed europeo.

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 d'impresa lavorativa.

Formiamo le nuove Leve

BECOMING A PROFESSIONAL CHEF

tool kit and workstation equipped with today's most modern technologies.

Our program is divided into:

- 3 months of practical courses at our Academy
- 3/5 months of internship with one of our Italian and European partner

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 easily fit different types of companies.

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 totalmente pratica 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. Ogni sezione ha un numero chiuso di partecipanti e 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 dwelling within themselves. 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, learning how to manage both practical and theoretical aspects. We have chosen to limit the number of participants attending each course to ensure the needed individual attention. Each student is provided with his own



Il programma:

- 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

DIVENTA CHEF PROFESSIONISTA

Titoli Rilasciati:

- 1 - Attestato di Partecipazione "Boscolo Etoile Academy"
- 2 - Qualifica di Cuoco legalmente riconosciuta ai sensi della legge 845/78, valevole su tutto il territorio nazionale e comunitario
- 3 - Attestato di HACCP
- 4 - Attestato di Sicurezza per addetti ai servizi ristorativi
- 5 - Attestato di Primo Soccorso
- 6 - Attestato di Prevenzione Incendi

Dallo studio alla Professione

BECOME A PROFESSIONAL CHEF

Our programme includes the following courses:

- 1 - Advanced knife skills
- 2 - Fish
- 3 - Meat
- 4 - Stocks and sauces
- 5 - Pasta
- 6 - Rice and pulse, eggs
- 7 - Traditional first courses
- 8 - Traditional main courses
- 9 - Technological cooking and Mediterranean Cuisines
- 10 - Buffets
- 11 - Fundamentals of Confectionery
- 12 - Examinations

Certificates Issued:

- 1 - Attendance Certificate "Boscolo Etoile Academy"
- 2 - Professional qualification as Cook, legally accredited by the law 845/78, valid all around Italy and Europe
- 3 - HACCP qualification certificate
- 4 - Safety Certificate for Catering Industry
- 5 - First Aid Certificate
- 6 - Fire Prevention Certificate



Un programma completo:

- 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
- 12 - Esami

DIVENTA PASTICCERE PROFESSIONISTA

Titoli Rilasciati:

- 1 - Attestato di Partecipazione "Boscolo Etoile Academy"
- 2 - Qualifica di Pasticcere legalmente riconosciuta ai sensi della legge 845/78, valevole su tutto il territorio nazionale e comunitario
- 3 - Attestato di HACCP
- 4 - Attestato di Sicurezza per addetti ai servizi ristorativi
- 5 - Attestato di Primo Soccorso
- 6 - Attestato di Prevenzione Incendi

Formiamo le nuove leve

BECOME A PROFESSIONAL PASTRY CHEF

Our program covers:

- 1 - Tools, small ware, Sponge Cake, Shortbread, Puff Pastry, Choux Pastry
- 2 - Biscuit, Meringue, Dacquoise and Creams
- 3 - Mousse, Bavarois, 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 Food Decoration

Certificates Issued:

- 1 - Attendance Certificate "Boscolo Etoile Academy"
- 2 - Professional qualification as Pastry Cook, legally accredited by the law 845/78, valid all around Italy and Europe
- 3 - HACCP qualification certificate
- 4 - Safety Certificate for Catering Industry
- 5 - First Aid Certificate
- 6 - Fire Prevention Certificate



CORSI PERSONALIZZATI PER STRANIERI

Si organizzano lezioni private personalizzate sia di Cucina sia di Pasticceria.

Corsi individuali o di gruppo pensati appositamente in base alle singole esigenze, che offrono massima flessibilità per tempistiche e programmazione. La nostra Accademia fornisce a ciascun partecipante il materiale didattico in italiano e/o in inglese. Il numero minimo di partecipanti 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 customers' request. Our Academy provides each participant with educational materials either in English or Italian language. 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, si imparano 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 stupiscono il palato e gli occhi: ecco le emozioni che vi attendono nei corsi per Amatori.

Vi ritroverete tra laboratori e cucine al top della tecnologia, destinati all'insegnamento pratico, spazi ampi super attrezzati e luminosi dove si realizzano ricette in totale libertà guidati dai nostri maestri Chef.

Il luogo adatto per coinvolgere i vostri sensi.



GOURMET COURSES

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

A wide-ranging programme that covers everything is to be known 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 attività di team building aziendali, eventi, convention di altissimo livello e qualità in una cornice spettacolare, coinvolgente ed entusiasmante.

Ci si concentra sulla costruzione e integrazione di gruppi di lavoro, valutando le loro performance favorendo lo sviluppo del clima relazionale.

Si strutturano con particolare attenzione le attività per obiettivi: conoscere e riconoscersi nella mission e nei valori aziendali; identificare attitudini, competenze e potenzialità; aumentare la fiducia nei propri colleghi; rafforzare la collaborazione e la 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 breath-taking, engaging and exciting setting.

We take special care in building and integrating teams allowing them to understand the meaning of teamwork and that 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. We care about 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 il Campus Etoile Academy sorge in un contesto di riconosciuta eccellenza enogastronomica, paesaggistica e culturale. Collocata nel centro storico di Tuscania (VT), a 100 km da Roma, l'Accademia 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 vanta laboratori d'avanguardia, attrezzati con i migliori e più avanzati

strumenti esistenti sul mercato, una sala ristoro, una Biblioteca multimediale, un Teatro dell'Eccellenza dove assistere e vivere esperienze culinarie straordinarie ed il nostro "Orto dei Semplici".

Completano la struttura 32 camere finemente arredate. Trait d'union tra il passato e il presente, nel concepire il design architettonico 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

Staying 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 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 the best you can find in Italy, with the latest technology and the

most advanced tools available on the market. We provide our student 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 Simples".

Our structure does not compromise in amenities and comfort, as we have 32 rooms in our Academy. The décor 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, i laboratori del Campus, destinati all'insegnamento e alla pratica dell'Alta Gastronomia, sono spazi ampi e luminosi, attrezzati con le più moderne tecnologie, che permetteranno ai corsisti di trovare 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 laboratori di pasticceria e di cucina con postazioni singole, panificio, Show-Cooking, e un'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.



LABORATORI

Pellegrino Artusi: cucina con postazioni singole per professionisti e amatori.

Vincenzo Cervio: laboratorio-aula magna con 42 posti a sedere.

Bartolomeo Scappi: laboratorio di cucina e pasticceria professionale.

Antonio Latini: laboratorio di pasticceria.

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

Laboratorio Teatro: laboratorio di cucina dotato di 24 postazioni singole.



OUR LABORATORIES

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 Pastry Labs, a Bakery one, 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.

Pellegrino Artusi: kitchen with individual workstations for professionals and amateurs.

Vincenzo Cervio: main hall Lab accommodating up to 42 seats.

Bartolomeo Scappi: professional cooking Lab.

Antonio Latini: Pastry Lab.

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

Theatre Lab: cooking Lab with 24 working stations.



IL TEATRO DELL'ECCELLENZA

Grazie a due anni di ricerca e progettazione, il Campus Etoile Academy ospita oggi una Sala Teatro del prodotto d'eccellenza, un luogo aperto all'incontro e al confronto tra produttori, operatori professionali e consumatori, volto alla divulgazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio italiano.

La sala è dotata di ben 80 postazioni destinate a un pubblico di uditori e degustatori invitati da chef ed esperti, impegnati in veri e propri eventi di Show Cooking, per scoprire, assaporare e conoscere

cibi, vini e distillati nazionali ed internazionali. Un luogo straordinario che fonde la magia delle mura antiche con 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 e 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 e il gusto ne diventa il protagonista.

Scrigno dei tesori



THEATRE OF EXCELLENCE

After 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, cooking shows and many

other fantastic occasions from the culinary world. An extraordinary place that blends ancient tradition and sophisticated modern technology into an unforgettable experience.

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 always the main character.



WINE ACADEMY

Il Campus apre le porte a tutti coloro che vogliono intraprendere un percorso professionale per diventare Sommelier e Wine Manager. La nostra trentennale esperienza ci ha portato ad una richiesta di innovazione dei classici corsi per Sommelier fatti fino ad ora, affinché gli esperti del Vino si appropriino di conoscenze di food sempre maggiori valorizzando ulteriormente le possibilità di abbinamento, creando al tempo stesso, le giuste sinergie con gli Chef.

- Corsi intensivi di Sommelier
- Corsi di avvicinamento al mondo del Vino
- Corsi di Wine Management
- Serate a tema di degustazione e abbinamento
- Giornate dedicate al Team Building aziendale sul mondo del Cibo e del Vino

Sommelier & Etoile

WINE ACADEMY

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. We aim to ensure that Sommeliers become more and more acquainted with food to further enhance the wine and food we serve, with even more successful combinations. At the same time Sommeliers will easily find the optimal synergy with Chefs.

- Intensive Wine Courses
- Approaching the world of Wine
- Wine Management
- Wine Tasting and Matching
- Team building and Wine experiences



IL NOSTRO “ORTO DEI SEMPLICI”

All'interno dei monasteri, il lavoro della terra e le opere naturalistiche degli antichi consentivano la coltivazione di piante aromatiche e salutari, legumi, ortaggi, alberi da frutto in spazi accuratamente chiusi o recintati. Il Campus Etoile Academy, rispettando

la tradizione francescana e i valori dell'Alta Cucina, ha ricreato il proprio “Orto dei Semplici”. La concezione dell'Orto è stata ripresa per donare sapori e profumi autentici ai nostri piatti 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 SIMPLES”

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

In the past, monks protected their monastery's 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 have chosen to continue such tradition by cultivating our “Garden of the Simples” 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, oltre ai numerosi testi contemporanei, la nostra Biblioteca del Libro antico di Cucina contiene più di 200 volumi antichi a partire dal 1600, interamente digitalizzati, con illustrazioni ed immagini di alta qualità, tutti provenienti dalla collezione personale del Maestro 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

Etoilepedia è la prima Enciclopedia Gastronomica multimediale firmata Campus Etoile Academy.

La formazione ad alto livello, dal 1982 ad oggi, ha 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 encyclopaedia of Culinary Arts created by Campus Etoile Academy.

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

professional recipes that have helped the renewal of the modern world of Culinary Arts.

It is 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.

www.etoilepedia.com



Largo della Pace, 1
01017 Tuscania (Vt) Italy
tel. 0761 445160 - fax 0761 436592
info@campusettoile.com
www.scuoladicucinaetoile.com - www.etoilepedia.com

