

VUOI DIVENTARE CHEF SALUTISTICO?

IL CAMPUS ETOILE ACADEMY INAUGURA IL PRIMO CORSO ACCREDITATO, VALIDO IN TUTTA EUROPA

DIVENTARE "CHEF SALUTISTICO" OGGI SI PUÒ: IL CAMPUS ETOILE ACADEMY, LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE NEL MONDO DELL'ISTRUZIONE GASTRONOMICA DI ROSSANO BOSCOLO, INAUGURA UN NUOVO CORSO DEDICATO A CHI, SEGUENDO L'EVOLUZIONE DEI BISOGNI DI UN PUBBLICO SEMPRE PIÙ ATTENTO ED ESIGENTE, INTENDE INTRAPRENDERE UN PERCORSO SPECIFICO INCENTRATO SULLA CUCINA SALUTISTICA.

Il corso, che partirà ufficialmente ad aprile, sarà il primo in Italia a essere accreditato e riconosciuto come titolo professionale nell'ambito della cucina salutistica e avrà una durata complessiva di 8 mesi così scanditi: 3 mesi di permanenza al Campus, nella splendida cornice del centro storico di Tuscania (VT), e 4 di stage in strutture convenzionate selezionate direttamente dall'Academy.

Per comprendere a fondo come nasce il "Corso da Chef Salutistico" e quali sono gli obiettivi di formazione abbiamo incontrato direttamente Rossano Boscolo.

Partiamo dagli highlights del nuovo corso: quali sono i suoi punti di forza e perchè dovrebbe essere scelto dai potenziali allievi?

Oggi sia gli aspiranti cuochi che i professionisti affermati si trovano a dover fronteggiare palati sempre più esigenti e attenti alla sfera salutistica. È necessario fare un salto di qualità e considerare con la dovuta serietà il complesso capitolo delle intolleranze alimentari e dare credito a filoni gastronomici, come quello vegetariano e vegano, che stanno prendendo sempre più piede in modo trasversale. Lo chef del futuro non ha tempo per improvvisare, ha bisogno di risposte concrete e di un bagaglio formativo fondato sul rigore scientifico.

Gli allievi che prenderanno parte al nuovo "Corso da Chef Salutistico" potranno contare sull'esperienza di una delle scuole di Cucina più antiche d'Italia, ovvero il Campus Etoile Academy, una tra le poche strutture private accreditate dalla Regione, in questo caso dal

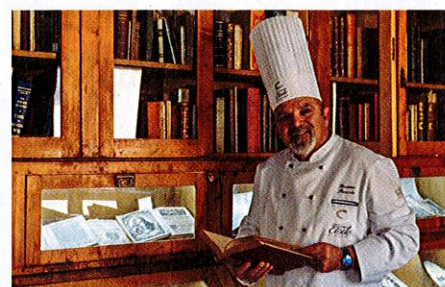
Lazio. Al termine del percorso di formazione, a ogni allievo sarà riconosciuta una qualifica professionale e non un semplice attestato di partecipazione.

Lei è da sempre un precursore. Anche questa volta intuisce prima degli altri un bisogno e lo trasforma in un corso riconosciuto. Qual è stato il percorso di questa intuizione e come si è arrivati al nuovo corso?

Un segnale interessante è arrivato proprio dagli allievi iscritti ai corsi tradizionali del Campus Etoile Academy, quelli per diventare chef e pasticceri: di anno in anno ho visto aumentare le esigenze dei celiaci o degli intolleranti al lattosio, tanto per fare qualche esempio.

Per fare formazione culinaria bisogna avere mille occhi. Bisogna guardarsi attorno e provare a immaginare cosa accadrà domani. E nell'immediato futuro non avere un background di tipo salutista significherà essere fuori mercato.

Quali sono e come si collocano gli obiettivi del Campus Etoile Academy tra le mille sfaccettature della cucina, tra fornelli, stelle e tv?



L'obiettivo sono le giovani promesse dei fornelli. Il nostro mestiere è trasformare la loro passione incandescente in qualcosa di strutturato, un qualcosa che vada ben oltre lo show e le luci dello spettacolo. Insegniamo ai futuri chef e pasticceri a camminare a testa alta conservando quella giusta dose di umiltà. Il Campus Etoile Academy non è una fabbrica di illusioni: la cucina è un mestiere molto duro e richiede un grande spirito di sacrificio.

