

22 gennaio 2019



Chef al lavoro - CORSI PROFESSIONALI all'Accademia de Il Mondo delle Intolleranze

A partire da gennaio 2019 in partenza un fitto calendario di corsi professionali presso L'Accademia Il Mondo delle Intolleranze che mette a disposizione noti **Chef specializzati nella cucina salutista, Gluten Free e nelle tecniche di cottura a bassa temperatura, insieme a nutrizionisti e rappresentanti dell'informazione medica.**

Ufficio Stampa

Morena Piacentini
press@morenapiacentini.it
+39 030 6376274

Il Mondo delle Intolleranze

via delle Industrie 24
20060 - Basiano (MI)
Tel. +39 02 8715 9417
segreteria@ilmondodelleintolleranze.it

L'Accademia de Il Mondo delle Intolleranze, inaugurata lo scorso ottobre a Basiano (MI), è uno spazio dedicato interamente alle intolleranze con corsi di cucina professionale e amatoriale, capitanata da Tiziana Colombo, alias Nonna Paperina, food blogger che con le intolleranze alimentari convive da tempo. Tantissime le collaborazioni già attive con chef e professionisti che hanno sposato il progetto troviamo personalità note nel settore food e ristorazione come **Danilo Angè e Marco Scaglione** ma anche della pasticceria salutistica come **Luca Montersino**.

Gli Chef propongono corsi teorici e pratici dedicati ai professionisti che desiderano approfondire la loro conoscenza della cucina per intolleranti per il proprio ristorante, pizzeria o pasticceria.

Descriviamo in seguito i corsi professionali che si terranno nei primi mesi dell'anno.

Corso professionale gluten Free con lo chef MARCO SCAGLIONE Corso teorico e pratico sulle Nuove opportunità gluten free nel canale della ristorazione.

L'Accademia Il Mondo delle Intolleranze, grazie al contributo dello chef Marco Scaglione e di una dietista specializzata in intolleranze alimentari, propone un corso teorico/pratico basato sulla conoscenza concreta della cucina senza glutine in abbinamento al mondo dei dolci e della pasticceria. L'incontro è dedicato ai professionisti che intendono raggiungere l'eccellenza nel settore, restando sempre aggiornati e informati, ricercando prodotti nuovi che possano rappresentare un'alternativa per coloro che soffrono di intolleranze e garantire allo stesso tempo il medesimo risultato.

Avvicinarsi al mondo gluten free vuol dire essere in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza del proprio cliente e maturare una sempre maggiore consapevolezza della sfera delle intolleranze. Lo chef propone un nuovo approccio all'arte dolciaria, realizzando ricette con materie prime concordi con la dieta gluten free, senza mai rinunciare al gusto.

Ad ogni allievo viene consegnata la dispensa con tutte le ricette oggetto del corso e l'attestato di partecipazione firmato dallo chef docente.

Durata del corso: 8 ore (7 ore con l'intervento dello chef Marco Scaglione e 1 ora con la presenza della dietista)

Tematiche affrontate: Le basi della Celiachia

La Nutrizionista spiega

- Contaminazione Crociata
- Valutazione delle normative in vigore per la cross contamination
- Tecniche pratiche per unificare i menù
- Analisi del rischio per stoccaggio materie prime

Comitato Scientifico:

Dott.ssa Cacciola Maria Stella
Biologo nutrizionista

Dott.ssa Facioni Maria Sole
Biologo

Dott.ssa Manuela Mapelli
Biologo nutrizionista

Dott. Marco Giovanni Monzani
Medicina Generale

Dott. Stefano Uberti
Osteopata

Prof. Di Stefano Michele
Gastroenterologo

Prof. Matteo Goss
Gastroenterologo

22 gennaio 2019



Ufficio Stampa

Morena Piacentini
press@morenapiacentini.it
+39 030 6376274

Il Mondo delle Intolleranze

via delle Industrie 24
20060 - Basiano (MI)
Tel. +39 02 8715 9417
segreteria@ilmondodelleintolleranze.it

Lo chef Marco Scaglione:

- Alimenti consentiti, vietati e a rischio
- Analisi dettagliata di tutti gli ingredienti che possono essere utilizzati nel mondo della ristorazione
- Come Leggere un etichetta con le nuove normative vigenti
- Le Farine senza glutine e il loro utilizzo in pasticceria (analisi delle granulometrie, organolettica e struttura chimico fisica del prodotto; le loro applicazioni)
- Gli amidi e loro utilizzo nella pasticceria Gluten Free
- L'amido di mais, l'amido di riso, la tapioca, la fecola di patate, la fecola di maranta, la farina di semi di carrube
- Gli addensanti, gli emulsionanti, gli stabilizzanti ed i gelificanti
- Agar agar, carragenina, sorbitolo, glicerolo, mannitolo, pectina, gelatina animale, gomma guar, gomma arabica, idrossipropilmetilcellulosa
- Il lievito e le procedure di lievitazione utilizzando prodotti gluten free
- Metodo diretto, indiretto e semi diretto
- Biga, Poolish, Lievitino e pasta madre, utilizzo in metodo diretto dei Saccharomyces

In cucina prepareremo:

- Un cestino di pane per tutti (panini di grano saraceno, grissini, schiacciata con sale grosso, piadina per intolleranti al lievito di birra)
- La pasta fresca fatta in casa (Tagliatelle, ravioli e tortellini)
- Il dolce per alternativo (le basi della frolla e dolci da forno al cucchiaino)

Date 6 e 7 febbraio 2019

Programma

Ore 9,00 Arrivo partecipanti, registrazione, piccolo coffee break di benvenuto

Aula didattica:

09,30 – 10,30 : Nutrizionista

10.30 – 13,00 : Teoria

13,00 Pausa pranzo

14,00 Cucina: Pratica

16,00 Pausa caffè

7,00 Domande, degustazione e la foto di rito.

**Corso teorico e pratico rivolto ai professionisti
con la partecipazione dello chef **DANILO ANGÈ**
COTTURE SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA**

Lo Chef Danilo Angè propone un corso dedicato ai professionisti che desiderano apprendere la tecnica della cottura a bassa temperatura con metodo tradizionale, in olio e sottovuoto. Verranno affrontate diverse preparazioni a base di carne e di pesce con la tecnica del sottovuoto a bassa temperatura per illustrarne gli innumerevoli vantaggi, come la facilità di esecuzione, la massima valorizzazione delle materie prime e la facilità di conservazione.

Al termine del percorso della durata di due giorni ogni corsista riceverà una dispensa con tutte le ricette realizzate durante il corso e l'attestato di partecipazione firmato dallo chef.

Orari dalle 9,30 alle ore 17,30

1° giorno

Lunedì 25 febbraio 2019

- Ore 9,30 Registrazione partecipanti e coffee break di benvenuto
- Ore 10,00 Parte teorica sulle attrezzature, spiegazione e vantaggi della tecnica, il sottovuoto, i sacchetti per la cottura, la cottura, la rigenerazione, la conservazione.

Comitato Scientifico:

Dott.ssa Cacciola Maria Stella

Biologo nutrizionista

Dott.ssa Facioni Maria Sole

Biologo

Dott.ssa Manuela Mapelli

Biologo nutrizionista

Dott. Marco Giovanni Monzani

Medicina Generale

Dott. Stefano Uberti

Osteopata

Prof. Di Stefano Michele

Gastroenterologo

Prof. Matteo Goss

Gastroenterologo

22 gennaio 2019



- Ore 13,00 Pausa pranzo
- Ore 14,00 Preparazione degli alimenti per le cotture

2° giorno

Martedì 26 Febbraio 2019

- Ore 9,30 Coffe break
- Ore 10,00 Preparazione degli alimenti per le cotture
- Ore 13,00 Pausa pranzo con i piatti realizzati
- Ore 16,00 Pausa caffè con i dessert preparati a bassa temperatura
- Ore 17,00 Domande e conclusione della lezione

Ufficio Stampa

Morena Piacentini
press@morenapiacentini.it
+39 030 6376274

Corso teorico e pratico rivolto ai professionisti

La salutistica di LUCA MONTERSINO, Speciale gluten free e senza uova

Un corso incentrato sulla cucina salutistica, attraverso sperimentazioni con tecniche e ingredienti innovativi nel totale rispetto del mondo gluten free e del senza uova, adatto a rispondere non solo a ogni tipo di intolleranza alimentare, ma anche alle esigenze della cucina vegana. L'intenzione del corso, e dello chef, è quella di ideare una pasticceria che sia buona per tutti, senza il bisogno di rinunciare alle prelibatezze dei dolci.

Il Mondo delle Intolleranze

via delle Industrie 24
20060 - Basiano (MI)
Tel. +39 02 8715 9417
segreteria@ilmondodelleintolleranze.it

Data: 5 febbraio 2019
Orari: ore 14:00 -19:00

Comitato Scientifico:

Dott.ssa Cacciola Maria Stella
Biologo nutrizionista

Dott.ssa Facioni Maria Sole
Biologo

Dott.ssa Manuela Mapelli
Biologo nutrizionista

Dott. Marco Giovanni Monzani
Medicina Generale

Dott. Stefano Uberti
Osteopata

Prof. Di Stefano Michele
Gastroenterologo

Prof. Matteo Goss
Gastroenterologo

22 gennaio 2019



I PROFILI

Marco Scaglione Chef per Passione

Nato in Sicilia, si appassiona alla cucina già da bambino. Durante l'adolescenza si trasferisce in Toscana, dove frequenta la Scuola Alberghiera di Montecatini Terme. Finiti gli studi inizia subito a lavorare nelle cucine francesi per poi tornare in Italia per intraprendere, insieme all'AIC (Associazione Italiana Celiachia), un progetto di cucina senza glutine dedicato ai bambini del Saharawi.

I suoi piatti rispecchiano l'amore per la buona tavola, i sapori e il calore dei luoghi dove ha vissuto, dalla Sicilia alla Toscana passando per la Francia. Per quanto riguarda la cucina dedicata alle intolleranze predilige il "naturalmente senza" che non è sinonimo di senza gusto.

Due volte vincitore del trofeo di alta cucina senza glutine dell'AIC e autore di diverse pubblicazioni in tema di cucina e intolleranze; collabora sia con riviste di settore che come consulente e docente presso scuole di cucina, istituti alberghieri e privati.

Danilo Angè, il professionista del gusto

Nato a Milano nel 1966, ha seguito gli studi presso l'I.P.A.S. "Amerigo Vespucci" di Milano, città dove ha intrapreso l'attività professionale lavorando presso diversi ristoranti e alberghi.

Da sempre affianca l'attività lavorativa a una serie di interessi che sviluppa parallelamente, collaborando con scuole di cucina e Istituti Alberghieri, aziende di attrezzature per la ristorazione e riviste settoriali.

Spesso ospite al programma televisivo "La Vecchia Fattoria", già "Verdemattina", presso la RAI in qualità di consulente di cucina e settimanalmente per quattro anni alla trasmissione televisiva "La prova del cuoco". Ho partecipato inoltre per il tutto il 2016 al programma "Uno Mattina" di RaiUno con "Pillole di gusto" in collaborazione con la nutrizionista Evelina Flachi.

Oltre ad aver partecipato a prestigiosi concorsi di gastronomia internazionali, nel 2005 è stato premiato con l'asparago d'oro, primo premio del XX concorso nazionale sull'asparago verde di Altedo, e ha vinto un premio dedicato a Vincenzo Buonassisi per la pasticceria nella ristorazione, organizzato dalla rivista Barolo & Co.

Luca Montersino, un mito nel mondo dell'alta pasticceria

Direttore dal 2001 al 2004 dell'Istituto Superiore Arti Culinarie Etoile, Chef, consulente, docente, food manager e personaggio televisivo: l'eclettismo è una costante nella vita di Luca, che non smette mai di comunicare il proprio sapere a professionisti e amatori.

Nel 2004 inizia la sua avventura imprenditoriale con l'apertura del laboratorio di Alba, oggi noto col nome Golosi di Salute e molto apprezzato per aver aperto la strada al concetto di pasticceria salutistica. Con il progetto Luca Montersino per Eataly apre poi, con lo stesso marchio, le pasticcerie di Torino, Roma, Firenze, Tokyo e New York e contemporaneamente diventa protagonista di numerosi programmi televisivi tra cui: Peccati di Gola e Accademia Montersino in onda su Alice Tv, è autore di numerosi bestseller di cucina e pasticceria.

Ufficio Stampa

Morena Piacentini
press@morenapiacentini.it
+39 030 6376274

Il Mondo delle Intolleranze

via delle Industrie 24
20060 - Basiano (MI)
Tel. +39 02 8715 9417
segreteria@ilmondodelleintolleranze.it

Comitato Scientifico:

Dott.ssa Cacciola Maria Stella
Biologo nutrizionista

Dott.ssa Facioni Maria Sole
Biologo

Dott.ssa Manuela Mapelli
Biologo nutrizionista

Dott. Marco Giovanni Monzani
Medicina Generale

Dott. Stefano Uberti
Osteopata

Prof. Di Stefano Michele
Gastroenterologo

Prof. Matteo Goss
Gastroenterologo