AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CUCINA: APERTE ISCRIZIONI AL 19° CORSO DELL'ACCADEMIA DI NIKO ROMITO, COSTO 16MILA EURO

27 Ottobre 2022



PESCARA – Sono aperte le iscrizioni al 19/o Corso di cucina italiana professionale promosso dall'Accademia dello chef stellato Niko Romito che avrà inizio il 27 marzo 2023 in località Casadonna, a Castel di Sangro (L'Aquila), e terminerà con l'esame finale a marzo 2024.

Il corso si pone l'obiettivo di formare nuovi professionisti nel mondo della ristorazione ed è rivolto a chiunque voglia apprendere le conoscenze e le tecniche fondamentali di questa professione.

I destinatari sono diplomate/diplomati e laureate/laureati che non abbiano superato i 35 anni di età, spinti da una grande passione per la cucina e da una forte motivazione personale. L'accesso al corso è consentito a un numero massimo di 16 partecipanti.

Il costo del corso è di 16 mila euro più Iva.

Il programma prevede un percorso formativo della durata di 12 mesi. Un mese di teoria in aula con docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, dell'Università di Chieti-Pescara, dell'Università del Molise, esperti di Slow Food Italia e professionisti del settore Horeca.

Le lezioni teoriche riguardano argomenti relativi a Storia della Cucina Italiana, Botanica, Etnobotanica, Chimica del Gusto, Estetica del Gusto, Marketing e Comunicazione, Attrezzature e Tecnologie in cucina e altro ancora.

Sono quattro i mesi di attività pratiche nei tre laboratori dell'Accademia dove gli allievi, seguiti da Chef docenti, apprendono le principali tecniche di cucina applicate sulle principali materie prime, nel mondo della panificazione, della pasticceria di base e da ristorazione, nella gelateria da ristorazione e altro ancora.

Un mese di pratica nel ristorante didattico di Rivisondoli (L'Aquila) dove gli allievi applicano quanto appreso confrontandosi con i clienti in sala, preparandosi così al successivo tirocinio: si tratta di sei mesi presso uno dei ristoranti Spazio Niko Romito (Roma o Milano); o al Ristorante Reale a Castel di Sangro (L'Aquila); o in uno dei 'Ristorante di Niko Romito' della catena Bulgari a Milano o Parigi.

Ci sono tre borse di studio per gli allievi più meritevoli alla fine del percorso formativo, di cinquemila euro per il primo classificato, di tremila euro per il secondo e il terzo.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli