

VIRTUAL MASTERCLASS 2022

ERBE in cucina

in collaborazione con

CASA ARTUSI

Serie RISTORAZIONE



6 APRILE 2022

Masterclass per studenti e formatori
in diretta da Casa Artusi - Forlimpopoli (FC)

MASTERCLASS - CASA ARTUSI VIRTUAL EDITION



ERBE IN CUCINA

Un percorso dedicato alle erbe spontanee e alle erbe aromatiche, preziosi ingredienti in cucina per esaltare il valore della materia prima e alleate della qualità nutrizionale per le loro proprietà. La natura ci offre erbe in grado di diventare protagoniste di ricette attente al buongusto, scopriamo come riconoscerle al meglio e come utilizzarle in cucina in compagnia delle mani esperte di Gabriele Eusebi, maestro di cucina e autore di 'Salvario' un libro green dedicato al mondo delle erbe in cucina.



Maestro di cucina - GABRIELE EUSEBI

6 APRILE 2022

9:00 - 10:30

SESSIONE 1: workshop dimostrativo

Il Maestro Eusebi dialoga con gli studenti (con la moderazione di Mattia Fiandaca - Casa Artusi), mentre esegue la preparazione delle ricette centrate sulle erbe in cucina, il valore di questi preziosi e sostenibili ingredienti, come riconoscerle e come impiegarle in cucina.

6 APRILE 2022

11:00 - 12:30

SESSIONE 2: workshop pratico

Ciascun partecipante nella propria postazione di cucina collegato on-line alla scuola di cucina di Casa Artusi potrà seguire la spiegazione ed eseguire passo dopo passo le ricette proposte dal Maestro Eusebi, con la possibilità di chiedere chiarimenti in diretta sulla preparazione, le tecniche e gli ingredienti e di avere feedback sul risultato finale dell'esercitazione.

GRANDI MAESTRI

GABRIELE EUSEBI

Gabriele Eusebi, classe '89 nasce a Fermo. Dopo gli studi all'alberghiero di Sant'Elpidio a Mare inizia una lunga gavetta in cucina che lo porta a lavorare nei ristoranti stellati italiani ed esteri quali "La Madonnina del Pescatore" di Moreno Cedroni, "l'Osteria del povero diavolo", sotto le orme di Pier Giorgio Parini e "Condividere" con Federico Zanasi a Torino vivace progetto del genio Ferran Adrià .

Instancabile cacciatore di erbe, fermenti e piaceri gastronomici, il suo appetito va di pari passo con la passione viscerale che ha per i romanzi e i libri di cucina. Oggi è tornato in pianta stabile nella sua terra nelle Marche per seguire da vicino i suoi progetti professionali e le sue attività di consulenza. Nella primavera del 2020 durante il lockdown non potendo cucinare e portare in tavola le sue creazioni ha sentito la necessità di catalogare le erbe aromatiche spiegandone l'uso in cucina scrivendo il suo primo libro "Selvario". Tutte le erbe catalogate da Gabriele rappresentano il suo lungo percorso di esperienze lavorative nei ristoranti stellati, ognuno dei quali si caratterizza per un approccio green focalizzato sulla cucina vegetale, in particolar modo sulle erbe.





DA SAPERE



SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

Scuola Centrale Formazione è una associazione no-profit di Enti di formazione professionale, riconosciuta dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ai sensi della legge 40/87.

SCF raggruppa 48 Enti associati distribuiti su 12 regioni italiane, con complessive oltre 120 sedi accreditate dalla rispettive regioni che offrono formazione a circa 30.000 studenti /anno.



VIRTUAL MASTERCLASS - UN FORMAT SCF DI SUCCESSO

Nel 2021 SCF ha lanciato tra le proprie attività innovative, un nuovo format di cicli di Virtual Masterclass rivolte agli studenti degli enti associati (e ai loro formatori) per offrire approfondimenti di alto livello su contenuti di grande interesse per il loro settore professionale.

Il format è stato sperimentato su diversi ambiti professionali riscuotendo un forte interesse (circa 2000 sono stati gli studenti iscritti complessivamente tra le 17 diverse sessioni realizzate) e un ampio gradimento.

Le Virtual Masterclass sono occasione di incontro a distanza con esperti di fama nazionale e testimoni del patrimonio culturale nazionale, ma anche giovani emergenti che stanno affermando la propria professionalità in profili professionali che rispondono alle nuove esigenze del mercato del lavoro.

CASA ARTUSI

Centro di cultura gastronomica e museo vivente dedicato a Pellegrino Artusi, (Forlimpopoli, 1820 - Firenze, 1911), unanimamente riconosciuto come il "padre della cucina italiana" e autore del manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene". Il Museo è articolato su più ambienti, sempre legati al cibo: scuola di cucina, biblioteca gastronomica, sala convegni.

Scuola Centrale Formazione e Casa Artusi hanno sottoscritto un protocollo di intesa ad ottobre 2021 per la realizzazione congiunta di attività formative e di progetti di sviluppo su temi di interesse comune.

INFO E ISCRIZIONI

sassi.l@scformazione.org

RESTATE SINTONIZZATI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

#Hi.LevelMasterclass #UpskillYourTalent



www.scformazione.org



[@scuolacentraleformazione](https://www.youtube.com/c/ScformazioneOrgSCF)



www.youtube.com/c/ScformazioneOrgSCF