



ACCADEMIA PRO

ISTITUTO ZACCARIA
dei Padri Barnabiti
EDUCATORI IN MILANO DAL 1608

**SEMINARI MIRATI
DI
FORMAZIONE INTENSIVA**

Per Managers, Imprenditori, Politici, Liberi Professionisti
e future Classi Dirigenti

Personal Trainer

Chef Viviana Spagnuolo





ACCADEMIA PRO

ISTITUTO ZACCARIA
dei Padri Barnabiti
EDUCATORI IN MILANO DAL 1608



Seminari:

TEMI & PRINCIPI DI CUCINA CREATIVA IL TUTTO CON IL NIENTE.

Chef Viviana Spagnuolo

chef.viviana.spagnuolo@gmail.com
+393452882443

Classe 1981, milanese di origini calabresi doc.

Nata Chef, con le "stimate" della passione viscerale per la Cucina, su ispirazione iniziale materna, ha studiato decenni per diventarlo.

Oggi è una professionista in divenire, con ruoli diversi, di consulente e formatore, nota anche al Grande Pubblico per le frequenti apparizioni in TV (RAI 2 Il Ristorante degli Chef e altre), Radio e Web.

La sua originale ed esclusiva conoscenza professionale spazia dalla tradizione culinaria storica alla ricerca più avanzata di avanguardia del gusto, sostenuta da una collaudata e sapiente padronanza di tutti gli ingredienti della Cucina mondiale.

E' autrice del prezioso libro "NECTAR MUNDI IL NETTARE DEL MONDO": un manuale completo sulle origini e le radici dei Sapori dell'Umanità, con 200 ricette dal 2.000 A.C. a oggi di miscele storiche di spezie ed altri aromi, che dominano da sempre la Cucina di tutti, e con 50 sue nuove creazioni culinarie inedite che le attualizzano magnificandole.

Parallelamente, è un noto e stimato manager nel campo delle Telecomunicazioni.

Collabora con Giacomina Lapenna s.r.l., in esclusiva per temi speciali, dal 2018.



ACCADEMIA PRO

ISTITUTO ZACCARIA
dei Padri Barnabiti
EDUCATORI IN MILANO DAL 1608

TEMI & PRINCIPI DI CUCINA CREATIVA IL TUTTO CON IL NIENTE

Seminario-laboratorio di 1 giornata.

Personal Trainer: Chef Viviana Spagnuolo



Con la Letteratura, la Musica, la Pittura, la Poesia, la Scultura e il Cinema, la Cucina è considerata tra le prime sette principali forme storiche di espressione artistica dell'Umanità, e forse tra le più intime e frequentate, per necessità e piacere, proprio da sempre e da tutti.

Non poco.

Ma diventare "artisti della Cucina" è così facile e immediato?

La risposta è semplice e unica: no. Per quanto a un primo approccio, anche premiante, possa sembrare di semplice accesso, la Cucina è da considerarsi, a tutti gli effetti, una vera e propria disciplina del Sapere, che, più che mai a livello professionale, richiede studio, preparazione e pratica, né più né meno di altre materie.

Lo sanno bene da quasi 100.000 anni, dalla comparsa conosciuta dell'Umanità sulla Terra, tutte le Casalinghe del mondo che, da sempre ogni giorno, a scopo di bisogno o di diletto, preparano il cibo per le proprie Famiglie, inventandosi di tutto e di più per renderlo più gradevole. Infatti fin che si tratta di antipasti e primi elementari e piatti tradizionali noti a memoria tutto fila abbastanza liscio, ma poi se si passa a secondi che richiedono tecniche più specifiche o alla pasticceria che, addirittura, si avvicina spesso a procedure chimiche, allora si comprende che la sola passione non può bastare, e ci si deve fermare a un preciso limite di competenza.

Cucinare non è un gesto spontaneo di un ipotetico "organo involontario": saper cucinare significa conoscenza.











Ma allora chi non può studiare deve, per forza, rassegnarsi a vedere frustrato il proprio "amore per la Cucina"?

No, assolutamente, no. Si può fare invece molto e anche di più.




Proprio questo, raro e unico, seminario ne interpreta la risposta migliore. Tutti, ma proprio tutti, Imprenditori e Professionisti, che non hanno il tempo necessario, possono comunque riuscire a trovare uno sbocco eccellente alla propria passione per la Cucina.

Dopo una sola giornata, forse non si diventerà Chef stellati, ma certamente si saprà fare, in modo creativo, "cose" meravigliose: proprio "il tutto con il niente".

Argomenti

-  Temi e Principi fondamentali di Cucina
-  Il Sapore, l'Odore, la Vista il Tatto e la consistenza
-  Alle radici del Gusto: il salato, il dolce, l'amaro, il piccante, l'acido/aspro e l'umami
-  Gli Aromi: le spezie, le erbe aromatiche e le piante speciali
-  I Sali: i salemma e i sali marini
-  I Sapori dell'Umanità: le Miscele storiche del mondo, le più utili
-  Gli abbinamenti storici più riusciti e quelli inediti
-  Il Segreto storico dei piatti vincenti, i concetti prevalenti: 1 o 2 sapori dominanti, incisivi e riconoscibili, pochi ingredienti (3-5), esclusione di troppi bilanciamenti e di antagonisti di gusto, "piacere molto a molti e poco a pochi"
-  Guida, esempi e rivelazioni per creazioni semplici ma sorprendenti e indimenticabili
-  "Consigli per gli acquisti"

Obiettivi

-  Acquisizione delle conoscenze culinarie fondamentali che consentano l'autonomia e l'indipendenza per una Cucina creativa personale e di alto livello
-  Impadronirsi di una cultura creativa avanzata in Cucina
-  Saper scegliere e dominare sapori ed odori