

## MASTER ACCADEMIA NIKO ROMITO

### “TECNICHE DI CUCINA EVOLUTA CUCINA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA”

Il master è rivolto a tutti coloro che vogliono apprendere o approfondire questa **tecnica fondamentale in una cucina moderna**.

Un approfondimento su argomenti che spaziano dalla microbiologia alla conoscenza degli alimenti, dalle tecniche di conservazione, all’abbattimento e rigenerazione dei prodotti.

Il master si svolge presso l’**Accademia Niko Romito** all’interno del complesso **Casadonna** a Castel di Sangro (AQ).

#### Docente:

**Chef Fabrizio Sangiorgi**

Docente Accademia Niko Romito, esperto e punto di riferimento internazionale per gli applicativi del Sottovuoto in cucina.

#### Durata:

**3 giorni**

**dal 19 al 21 GIUGNO 2023**

**orario dalle 9.30 alle 13 e dalle 14 alle 18.30**

#### Programma:

- **1 giorno** in aula didattica:
  - La Cucina Tecnologica;
  - Sostenibilità economica della cucina;
  - Il Food Cost.
- **2 giorni di pratica** nei laboratori dell’Accademia:
  - Il Sottovuoto e le sue tecniche applicative;
  - Gli Strumenti e i materiali;
  - La Cottura;
  - La Pastorizzazione;
  - I Sali Bilanciati;
  - I Liquidi di governo;
  - I Condimenti;
  - Applicazioni nel mondo dei Vegetali, delle Carni e del Pesce

Al termine di questo periodo si svolgerà un test di verifica.

#### Requisiti:

- maggiore età;

Posti limitati, per partecipare **inviare il Curriculum Vitae** all’indirizzo [info@nikoromitoformazione.it](mailto:info@nikoromitoformazione.it) specificando nell’oggetto dell’email “**MASTER TECNOLOGIA IN CUCINA 2023**” e allegando l’Informativa sulla privacy firmata. Il documento è scaricabile a [questo link](#).

**Costo**

€ 900,00 + Iva

**La quota di iscrizione comprende:**

- Quanto descritto nel "Programma"
- Dispense didattiche
- Pranzo
- 1 giacca con logo della scuola
- 1 pettorina + cappello
- 1 canovaccio da cucina con logo della scuola

**La quota di iscrizione non comprende:**

- Tutto quanto non descritto nella voce "la quota di iscrizione comprende"
- Spese di trasferimenti, cene ed alloggio
- Scarpe antinfortunistiche da cucina (obbligatorie)

**Attestati rilasciati**

- Attestato di Frequenza del Master;

**Sede**

Accademia Niko Romito

Località Piana Santa Liberata, 67031 Castel di Sangro (AQ)

Sede Formativa Accreditata Alta Formazione Regione Abruzzo

F109-A-12042021-000DE0-Y

**Contatti**

Tel. 0864 840610 - [info@nikoromitoformazione.it](mailto:info@nikoromitoformazione.it)

