

## MASTER ACCADEMIA NIKO ROMITO

### “TECNICHE DI CUCINA EVOLUTA 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 Claudio Bellavia**  
Docente Accademia Niko Romito

#### Durata:

**n° 2 giorni**  
**orario dalle 9.00 alle 13 e dalle 14 alle 18.00**

#### Date disponibili:

- **13-14 maggio 2025**
- **3-4 giugno 2025**
- **10-11 giugno 2025**

#### Programma:

**n° 2 giorni di pratica** nei laboratori dell'Accademia:

- Il Sottovuoto e tecniche applicazione;
- Gli Strumenti e i materiali;
- La Cottura a bassa temperatura;
- La Pastorizzazione;
- I Sali Bilanciati;
- I Liquidi di governo;
- I Condimenti;
- Applicazioni nel mondo dei Vegetali e delle Carni

#### Requisiti:

- maggiore età;
- esperienza di almeno 5 anni in cucine professionali;