

Teramo. Al via da domani il ciclo di incontri tematici per aspiranti chef a cura dell'Associazione Cuochi Teramo

Sette seminari, da febbraio a dicembre, organizzati con il coinvolgimento degli studenti degli Istituti alberghieri "Di Poppa" e "Crocetti"

Sette appuntamenti con l'alta cucina, da domani fino al prossimo mese di dicembre. Un ricco piano di attività formative per tutti gli aspiranti chef e quanti desiderino perfezionare la propria arte culinaria quello proposto dall'**Associazione Cuochi Teramo**, nell'ambito della campagna di tesseramento 2014 alla Federazione Italiana Cuochi.



"Questo ciclo di incontri rappresenta un'assoluta novità - spiega il presidente dell'Associazione, lo chef **Lorenzo Ferretti** - ed è rivolto a cuochi professionisti, aspiranti e soci sostenitori quale momento di condivisione di esperienze e aggiornamento professionale, per essere operatori sempre al passo con le nuove tendenze. Si ringraziano per la collaborazione all'iniziativa i dirigenti degli Istituti alberghieri "Di Poppa" di Teramo e "Crocetti" di Giulianova, **Silvia Manetta** e **Nilde Maloni**".

Primo appuntamento domani, **25 febbraio**, alle ore 17.30, con il seminario "La ricchezza del pesce povero", presso il ristorante "Borgo Spoltino" di Mosciano. Interverranno il presidente dell'Associazione, Ferretti, il docente di Scienze Alimentari e tecnologo alimentare **Luigi Giordano**, la Responsabile del servizio Veterinario-Ispezione alimenti di origine animale della Asl di Teramo, **Oana Guerrieri**, il ristoratore e presidente "Qualità Abruzzo" **Andrea Beccaceci**, con la partecipazione degli studenti degli Istituti Alberghieri "Di Poppa" e "Crocetti"; modera **Cristina Mosca**, direttrice della rivista gastronomica "C-Magazine". Seguirà, alle ore 20, la cena a tema (per info. e prenotazioni tel 392.3975289; associazionecuochiteramo@virgilio.it). Il **24 marzo**, alle 15, presso l'istituto "Crocetti" di Giulianova, secondo seminario su "Dessert nella ristorazione" a cura dello chef **Michele Ottalevi**. Il **14 aprile**, alle 15, presso il "Di Poppa" di Teramo, incontro sul "Cioccolato artistico" con il pasticciere **Leo Mecozzi**. Il **17 maggio**, all'Istituto agrario "Rozzi" di Piano d'Accio, si parlerà di "Olio in cucina" con lo chef **Tano Limonato** del ristorante stellato meneghino "Tano passami l'olio". A **ottobre**, si prosegue con "Il pane nella ristorazione" a cura del maestro panificatore **Settimio Tassotti**; a **novembre** "La cucina di **Mattia Spadone**", chef stellato del ristorante "La Bandiera", con a seguire le cene tematiche "Sapori d'autunno nel bosco e sottobosco" e "Profumo di mare d'autunno". Ultimo appuntamento a **dicembre**, al "Di Poppa" con il seminario su "Criteri di partecipazione ai Concorsi culinari", tenuto dallo chef **Lorenzo Pace**.