

Castel di Sangro. TUTTO PRONTO PER IL CORSO DI CUCINA PROFESSIONALE TARGATO NIKO ROMITO

Sono aperte le iscrizioni per il Corso di cucina italiana professionale della Niko Romito Formazione. La Scuola dello chef 3 stelle Michelin, metterà a disposizione 5 Borse di Studio e diverse opportunità di lavoro

Castel di Sangro, 23 giugno 2014 – Saranno massimo 15 i ragazzi che avranno la possibilità di frequentare il Corso di cucina italiana professionale della Scuola fondata da **Niko Romito**. Il corso ha l'obiettivo di formare nuovi professionisti nel mondo della ristorazione ed è rivolto a chiunque voglia apprendere le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore. Il percorso formativo si svolgerà presso la **Niko Romito Formazione**, situata all'interno della struttura **Reale|Casadonna, 3 stelle Michelin, a Castel di Sangro** e presso i laboratori lavorativi di Spazio.

Una Scuola fatta di tanta tecnica, ma anche di teoria e cultura. La parte teorica infatti, è curata, sin dal primo anno, direttamente dai docenti **dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Slow Food Italia, Università degli Studi di Chieti e Pescara e dell'Aquila**.

Grazie all'interazione diretta con il ristorante Reale, ai workshop continui con i migliori esperti del settore, alla partnership didattica instaurata con le Università, la Niko Romito Formazione ad oggi si configura a livello nazionale come un centro culturale e formativo di assoluta eccellenza, ambasciatore dell'alta cucina italiana nel mondo. «Per garantire un altissimo livello di preparazione –spiega lo chef Romito- e acquisizione di competenze abbiamo deciso di far iscrivere al massimo 15 allievi. Tra le novità di quest'anno ci sono le 5 Borse di Studio che la Scuola metterà a disposizione per i 5 migliori corsisti e la possibilità per il migliore di loro di cucinare insieme alla brigata del Reale».

Per l'ammissione al corso gli aspiranti candidati verranno sottoposti ad una prova scritta e

successivamente ad un colloquio orale di fronte ad una commissione composta dalla psicologa Monica Mazza e dallo chef Romito. L'obiettivo è quello di accertarsi della motivazione dei candidati a portare a termine un percorso formativo di grande impegno. Per partecipare alle selezioni è necessario inviare il Curriculum Vitae con foto a info@nikoromitoformazione.it entro e non oltre il 19 Luglio 2014. I test d'ingresso obbligatori per l'accesso sono previsti per il 24 e il 25 luglio.

Un aspetto fondamentale della **Scuola** dello chef di Castel di Sangro, **accreditata dalla Regione Abruzzo**, è che a fine corso gli allievi saranno affiancati nell'inserimento in strutture ristorative di livello nazionale ed internazionale.

«Il valore aggiunto della nostra Scuola –conclude Romito- è che gli studenti mettono davvero le mani in pasta, dopo i primi 60 giorni infatti, avranno la possibilità di fare esperienza presso le cucine dei progetti della Niko Romito Formazione, e avranno 100 giorni retribuiti presso **Spazio, il laboratorio nato proprio per gli studenti della Scuola**. E ancora in questi mesi avranno la possibilità di partecipare in maniera attiva ai più importanti eventi gastronomici quali Identità Golose, Salone del Gusto, Tavole Accademiche, Expò 2015 e tanti altri. In questo corso insegniamo agli allievi ad essere creativi nel rispetto dell'essenza degli alimenti, la vitain cucina e in brigata, il duro lavoro di squadra: questo per me significa essere un cuoco».

Da segnalare che gli studenti che hanno frequentato la scorsa edizione del Corso di cucina professionale, attualmente stanno lavorando in varie strutture ristorative in giro per l'Italia. Ma non solo, due allievi del Corso 2013, un mese fa hanno addirittura aperto un ristorante tutto loro.