SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

FASE 2 CON IN CIBUM | Formazione gratuita per giovani chef, pasticceri e pizzaioli

di **Chiara Arciprete** · 7 maggio 2020, 19:29

Salerno. “Comincia tutto da qui” per In Cibum non è solo uno slogan ma soprattutto una mission. E così mentre la Scuola di Alta Formazione Gastronomica dallo scorso marzo ha chiuso le sue aule nel rispetto delle direttive per il contenimento del contagio da Covid-19, l’intero team ha continuato a lavorare a distanza creando un percorso gratuito dedicato agli aspiranti chef, pasticceri e pizzaioli. Un’occasione di formazione riservata ai giovani dai 18 ai 30 anni che dal 1 giugno e per dieci giorni consecutivi (dal lunedì al venerdì, dalle ore 17 alle ore 18) potranno apprendere gli strumenti e le tecniche base. Docente sarà Marco Cefalo, chef resident di In Cibum. Classe ’91, Cefalo è arrivato alla ribalta nazionale partecipando, nel 2016, a “La prova del cuoco” sulla rete ammiraglia sfidando altri cuochi fino a conquistare la finale, competizione che ha visto come giudice lo chef stellato Antonhy Genovese. Con Cefalo gli aspiranti cuochi spazieranno dalla teoria alla pratica e toccheranno diversi argomenti: dal layout della cucina all’olio aromatizzato, dalle tecniche di cottura al confit passando per la marinatura con aceto e limone alle salse madri e fondi della cucina. Le iscrizioni sono già aperte. I candidati devono inviare una mail al seguente indirizzo di posta elettronica.

Solo successivamente saranno organizzate in piattaforma delle aule dedicate che consentiranno agli allievi di interagire direttamente con il docente ed accedere ai materiali didattici multimediali preparati in queste settimane. Dopo l’avvio del corso di cucina, seguiranno quello di pasticceria con Carmen Vecchione e di pizzeria con Valentino Tafuri che saranno altrettanto gratuiti.

“In queste settimane di smart working abbiamo pensato ai giovani ed ai loro timori per il futuro – spiega Mariagiovanna Sansone, direttore della Suola di Alta Formazione Gastronomica che ha sede a Pontecagnano (Sa) – Il clima d’incertezza potrebbe incidere su eventuali scelte sbagliate e così abbiamo pensato di offrire un percorso gratuito che li aiuti ad immaginare un domani più certo. È un momento storico nel quale viene chiesto di dare un contributo e con Incibum abbiamo scelto di mettere a disposizione il nostro know how. Con i nostri docenti i giovani conosceranno gli

strumenti e le tecniche base di tre settori del food, in pratica getteranno le basi di un sapere che è in continua evoluzione".

Ogni aula conterà un massimo di trenta allievi al fine di consentire a tutti di avere un confronto con il singolo docente. In caso di un numero maggiore d'iscritti saranno impiantati più percorsi, sempre a distanza, assicurando agli allievi un apprendimento efficace ed efficiente.

Il progetto In Cibum è realizzato in collaborazione con Illy, Monograno Felicetti, Electrolux, D'Amico, Robo 1938 e Petra.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/05/07/fase-2-con-in-cibum-formazione-gratuita-per-giovani-chef-pasticceri-e-pizzaioli/

© 2026 Istituzioni24