

Academia del Gusto FVG

18 Giugno 2021 | Ultime news: Movida: Cadamuro (Fipe) "educare a un consumo consapevole"

f t y



PORDENONE OGGI.it

OMAGGIO A MICHELANGELO GRIGOLETTI

PORDENONE MUSEO CIVICO D'ARTE PALAZZO RICCHIERI 8 MAGGIO-AGOSTO 2021

HOME PORDENONE PROVINCIA NORDEST COMUNE IN..FORMA VIVI PORDENONE

Q

19 GIUGNO - 2 LUGLIO

SUMMER

A Città Fiera l'unica tappa italiana per incontrare lo chef stellato Simone Cantafio

📅 4 Maggio 2021

FVG - La cucina è da sempre una compagna fedele, chi di noi può dire di non essersi cimentato almeno una volta in una nuova ricetta? Tanto il tempo che abbiamo dovuto trascorrere in casa in quest'ultimo periodo che ci ha sicuramente tolto tanto, ma al contempo ci ha fatto riscoprire piaceri semplici e genuini, complice il tempo che ci mancava e che ora sembra a portata di mano. È arrivato quindi il momento di mostrare a tutti la nostra bravura in cucina ed avere l'opportunità di incontrare un grande chef: Simone Cantafio.

Crea, scatta e condividi le parole chiave per partecipare.

La sfida infatti si svolgerà sulla pagina Instagram del centro commerciale che condividerà le immagini delle ricette di quanti vorranno prendere parte alla challenge, la miglior ricetta verrà scelta direttamente dallo chef stellato. L'autore potrà incontrare Cantafio il 24 maggio, unica data italiana durante la quale lo chef terrà un Masterclass presso l'Academia del Gusto FVG.

Semplice partecipare, basterà pubblicare fino al 16 maggio compreso sul proprio profilo Instagram tre immagini che ritraggono la preparazione e la realizzazione finale di una ricetta, (regolamento su cittafiera.it). Dal 18 maggio l'aspirante chef selezionato verrà contattato per incontrare lo chef a Città Fiera.

Un'opportunità unica per scoprire nuovi segreti dell'alta cucina e conoscere il nuovo spazio dedicato alla formazione che ha preso vita a Città Fiera: l'Academia del Gusto.

Una realtà unica in Friuli e nell'intero nord-est, una scuola di alta formazione gastronomica, luogo di valorizzazione della cucina italiana e del Friuli Venezia Giulia. Nata dalla volontà dei soci dell'Associazione Cuochi Udine che, con questo progetto, hanno istituito una scuola di alta formazione professionale per gli operatori del settore, per gli studenti degli Istituti alberghieri ed infine anche agli amatori.

Classe 1986, Simone Cantafio inizia la sua carriera in cucina con Cracco e prosegue poi da Marchesi. Lavora diversi anni in Francia per arrivare poi alla corte dei Bras a Laguiole dove conquista la fiducia degli chef che gli affidano la direzione del loro ristorante in Giappone "Toya", due stelle Michelin. Uno chef dallo stile unico che unisce nella sua arte la tradizione culinaria italiana, francese e giapponese.