

## DOVE STUDIARE PER DIVENTARE CHEF? ECCO TRE DELLE MIGLIORI SCUOLE DI CUCINA AL MONDO

DI FDL IL 28 DICEMBRE, 2015



Volete diventare chef? Chi non lo vorrebbe diventare di questi tempi. Ma qual è la strada migliore per raggiungere il vostro target gastronomico, qualunque esso sia?

**Quali sono le scuole di cucina migliori del mondo?**

Le **scuole di cucina**, certo, non sono l'unica via, però possono sicuramente aiutare molto.

A livello internazionale i "boot camp" più prestigiosi per aspiranti chef sono **Le Cordon Bleu** in Francia, il **Culinary Institute of America** e **Alma** a Parma. Quali sono le differenze a livello di conoscenze che si acquisiscono e titoli che si ricevono?

Abbiamo provato ad analizzarli, mentre se siete più interessati all'aspetto accademico che a quello pratico provate a guardare le "lauree del cibo".

### LE SCUOLE DI CUCINA MIGLIORI AL MONDO



#### 1. CULINARY INSTITUTE OF AMERICA

Fondata nel 1946 a New York, è la migliore scuola di cucina del Nord America, e si trova ormai in moltissime città con circa 50.000 alunni. Ognuno dei suoi ristoranti propone diverse cucine, ciascuna delle quali è un vero e proprio campo di allenamento per gli studenti.

Nelle classi ci si concentra sulle tecniche come ad esempio il brodo: basi imprescindibili spesso date per scontate.

Ma agli chef viene ovviamente insegnato a condurre una cucina dal punto di vista logistico (di quante ossa di vitello si ha bisogno per 2000 litri di brodo, quanti peperoni servono per 30 porzioni di ratatouille?) e perfino economico (con question come discutere l'affitto o decidere la grandezza della cucina). Un corso chiamato Kitchen Calculations comprende nozioni come "i costi per porzioni edibile" o "la percentuale di scarto". Nel guidare una cucina c'è di più che preparare piatti creativi.

#### 2. ALMA, SCUOLA INTERNAZIONALE DI ALTA CUCINA

Delle tre grandi accademie, Alma si distingue perché si focalizza principalmente sulla cucina italiana. Che sia studiando come chef, pasticciere o sommelier, l'educazione è molto più specifica di quella delle altre scuole.

Si trova a Colorno e offre agli studenti internazionali anche alla cultura, alla storia e alla lingua italiana.

Ovviamente niente ti prepara alla vita in cucina come lavorare in un vero ristorante. È molto diverso cucinare sotto pressione, per lunghe difficili ore, ripetendo le stesse ricette e cercando la perfezione a ogni piatto, di quanto lo sia cucinare per divertimento a casa. Nella competizioni di queste leggendarie accademie c'è abbastanza competizione per permettervi di diventare la prossima celebrità mondiale - o semplicemente un bravo, rispettabilissimo chef.

Alma è la scuola di cucina che selezionerà i dieci finalisti per ogni regione del S.Pellegrino Young Chef 2016.



#### 3. LE CORDON BLEU

La più famosa tra le accademie di cucina, con 20.000 studenti all'anno in oltre 50 scuole su 5 continenti (ma di recente è stato annunciato che le 16 negli Stati Uniti chiuderanno). Fondata a Parigi nel 1895, si concentra ovviamente su Auguste Escoffier e la ricca tradizione della cucina francese, e la sua storia originale risale addirittura al 1576, quando un ordine di cavalieri ricevette la Croce del Santo Spirito. In breve tempo, però, divennero più famosi per i loro straordinari banchetti, e le loro croci blu vennero associate con una cucina eccellente. Una rivista del 1800 prese questo nome e si trasformò un corso di cucina prima e un'accademia poi. Nonostante il focus sia su quella francese, le cucine internazionali non vengono trascurate: le tecniche tradizionali insegnate qui vi daranno una base rigorosa nel percorso per la vostra prima stella Michelin. La più famosa diplomata qui? Julia Child.