

◆ ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA

L'Accademia Alberghiera di Alba forma le figure professionali di cuoco, cameriere, barista e pasticciere accrescendo la professionalità e la consapevolezza di cosa significa essere oggi un operatore dell'accoglienza turistica sul nostro territorio. Alba, Langhe e Roero sono una delle capitali mondiali dell'enogastronomia, riconosciute Patrimonio UNESCO grazie al legame tra il fantastico territorio e la cultura del vino e del buon cibo che è parte integrante della vita delle persone che ci vivono. La cena didattica è l'evento, aperto al pubblico, durante il quale gli allievi Maître servono in sala le portate preparate dai giovani Chef sotto la guida dello Chef ospite.



I Maître di Alba Accademia:
Vincenzo MAMINO e Alessandro FENU



Gli Chef di Alba Accademia: Elena PALLADINO, Paolo TARICCO e Tiziana CIOFANI



◆ Luciano TONA

Cresciuto aiutando i genitori nella gestione de "La Fermata di Casatenovo", ha girato il mondo per poi approdare in grandi ristoranti Europei quali: Guérard, Troisgros, Bocuse, Bras. Lì ha scoperto la grande cucina internazionale, ha affinato il suo gusto, elaborato le sue scelte. Una ricerca che lo ha portato verso l'essenza della semplicità, verso ricette concertate con pochi elementi posti tra loro in perfetto equilibrio. Il suo stile ha preso spunto dalle frequentazioni con Gualtiero Marchesi e si è orientato verso una cucina polimorfica, un mix tra istinto, tecnica, classicità e contaminazione fusion. Dal 2004 al 2014 è stato direttore didattico di ALMA, la scuola internazionale di cucina Italiana. Oggi è Direttore dell'Accademia Bocuse d'Or Italia.



Menu

Caldo inverno

Terra e vita

Nas-cetta di Novello DOC - Azienda agricola Le Strette

I sor-risi raccolti tra i filari

Arneis Langhe DOC "Fussòt" - Azienda agricola Ghiomo



Abbandono il colle e me ne pento

Nebbiolo d'Alba DOC "Bernardina" - Ceretto Vini



Porco, ma non troppo

Nebbiolo d'Alba DOC "Bernardina" - Ceretto Vini



Effusioni di bosco

Moscato d'Asti DOCG - Azienda agricola La Morandina

◆ 40 Euro ◆

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la presenza di allergeni negli alimenti. Tuttavia segnaliamo che, a causa di esigenze connesse alla condivisione di aree ed utensili nel locale cucina, non si può escludere la possibilità che gli alimenti entrino in contatto con altri prodotti alimentari compresi gli allergeni.



CENA DIDATTICA

26 MARZO 2019

Alba Accademia Alberghiera
Corso Barolo 8, Alba



Quattro passi in Langa

OSPITE Chef LUCIANO TONA

Per informazioni e prenotazioni:
345.67.64.486 - c.occelli@aproformazione.it

ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA ringrazia



www.albaccademia.it

Sede Mons. G.B. GIANOLIO ALBA Strada Castelgherlone, 2/A
12051 Alba (CN) - Tel. 0173.28.49.22 - informa@aproformazione.it