

# Congusto e Ruffino insieme per la cultura del gusto

congusto-4649bf2a

Nasce una nuova collaborazione in casa **Congusto**. Un nuovo partner entra a far parte della squadra del **primo campus culinario milanese** con i suoi prodotti di eccellenza.

Stiamo parlando di **Ruffino**, azienda toscana che nasce nel 1877 a Pontassieve, nei pressi di Firenze. Il vino Ruffino riceve subito numerosi riconoscimenti, come la medaglia d'oro all'esposizione a Milano nel 1881 e a Bordeaux nel 1895, mentre nel 1913 la famiglia Folonari acquista l'azienda portando nuova vitalità e dinamismo. La strada è già segnata: la fama dei vini Ruffino cresce e questa realtà diventa ambasciatrice del **Chianti Classico** e delle tradizioni toscane in tutto il mondo. Nel 2011 il marchio Ruffino e le cantine di Pontassieve passano alla multinazionale **Constellation Brands**, presente con quote minoritarie in Ruffino fin dal 2004: oggi la proprietà comprende 6 tenute in Toscana, per un'estensione totale di 1500 ettari, di cui circa 350 a vigneto.

“La scelta di collaborare con questa storica cantina – spiega **Federico Lorefice**, fondatore di Congusto – è per noi motivo di orgoglio in quanto ne stimiamo storia e prodotti. Non a caso abbiamo individuato con loro un coinvolgimento diretto anche nei percorsi professionali di cucina e manager di sala e sommellerie; Ruffino sarà inoltre partner attivo anche su contenuti didattici che culmineranno con la visita delle loro storiche cantine in provincia di Firenze da parte dei nostri allievi”.

Con la nascita di questa partnership entrano a far parte dell'ampio ventaglio di **corsi** amatoriali di Congusto anche quelli dedicati al **vino**. Ne è un esempio quello dedicato a vino e piatti gourmet: un corso per realizzare, alla guida di uno chef del team Congusto, un vero e proprio menu sensoriale.

Congusto, con i suoi **22 docenti** (tra cui Alberto Citterio, Domenico Della Salandra, Elio Sironi, Umberto Vezzoli, Giovanni Pina, Riccardo Magni, Davide Pisano), più di 2500 alunni e oltre 80 tematiche affrontate, è il primo campus culinario milanese. Si tratta di un centro polifunzionale che offre corsi per appassionati e professionisti e si trova in zona Bovisa (via Davanzati 15, Milano). Con i

suoi 1500 metri quadrati, le 7 aule e l'auditorium, la scuola di cucina Congusto, aperta nel 2003, è la più grande della città e non a caso è diventata negli anni un vero e proprio punto di riferimento del mondo enogastronomico milanese e nazionale.

Ente certificato e accreditato dalla Regione Lombardia, il campus Congusto è stato fondato ed è presieduto da Federico Lorefice. I corsi sono invece diretti da **Roberto Carcangiu**, presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, che si avvale di numerosi docenti professionisti specializzati nei temi di insegnamento: cucina, pasticceria, panificazione, pizzeria e ristorazione.

Congusto collabora con importanti **partner** del settore: Afinox, Acqua Valverde, Bertazzoni, gliAironi, Besser Vacuum, Consorzio Latterie Virgilio, Lainox, Molino Quaglia, Pastificio Garofalo, Ruffino e Mele Val Venosta.

Per maggiori informazioni: [www.congusto.com](http://www.congusto.com).