

Lavazza al fianco degli studenti della Scuola di Cucina di Pollenzo

banner-scuola-cucina-pollenzo1-ab230c96

[Lavazza Pollenzo logo](#) Nuova iniziativa di Lavazza vicina al mondo di Slow Food. Lo storico marchio leader del caffè infatti conferma e consolida la sua collaborazione con la Scuola di Cucina di Pollenzo, ideata dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche in collaborazione appunto con Slow Food, mettendo a disposizione due borse di studio di merito destinate ai due migliori studenti dei corsi di Cucina Slow organizzati dalla Scuola: il Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità e il Master in the Slow Art of Italian Cuisine.

La Scuola propone proponendo un modello didattico originale e innovativo, che mette al centro la cucina come passione, condivisione e piacere. La sua finalità è aiutare chi vuole intraprendere, o sta iniziando, la professione di chef, ad acquisire conoscenze in diversi ambiti del sapere, sia scientifico che umanistico, oggi sempre più necessarie, nonché a confrontarsi con diverse realtà ristorative.

Ogni corso ospita fino ad un massimo di 20 studenti e si svolge nella Corte Albertina di Pollenzo, adiacente alle due strutture dell'Università: gli allievi della Scuola di Cucina potranno formarsi in un ambiente unico, a stretto contatto con studenti dei corsi di Laurea, dei Master e dell'Alto Apprendistato che provengono da tutto il mondo. Il corso prevede alternanza tra lezioni in sede a Pollenzo ed esperienze di tirocinio formativo in Osterie e Ristoranti, secondo uno schema articolato: due mesi a Pollenzo, tre mesi in un'osteria selezionata dalla guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore, due mesi a Pollenzo, tre mesi in un ristorante italiano, 1 mese a Pollenzo. Uno schema, questo, che permette allo studente, sotto la guida degli chef, di condividere le esperienze, i piatti, le ricette sperimentate nelle osterie e nei ristoranti.

I corsi di Cucina Slow sono gli unici in Italia a rilasciare un diploma di Master di primo livello con 60 CFU ai laureati o un attestato di frequenza e un certificato del bilancio delle competenze acquisite agli altri partecipanti.

