

ITALIAN FOOD ACADEMY®  
ECCELLENZA ITALIANA  
★★★★★



# ARTE DELL'IMPIATTAMENTO

*Impiattare è un'arte che, come tutte le arti, necessita di una buona dose di creatività innata, sensibilità estetica, studio, precisione. Ingredienti, tecniche, scelta del piatto, posizione degli alimenti, forme, colori, consistenze e non solo, sono variabili che nell'impiattamento trovano l'espressione di quel concetto che oggi è "cucina in continua evoluzione"!*

Oggigiorno mangiare deve necessariamente coinvolgere tutti i sensi; una presentazione attenta e creativa di un piatto può fare la differenza! Non solo, oltre ad essere indice di attenzione nei confronti dei clienti, può diventare un tratto distintivo dello chef e del ristorante.

È necessario aprire nuove frontiere dell'alimentazione, nuove possibilità di abbinamento e di trattamento dei cibi. Nuove forme di presentazione, il cibo va mangiato prima con gli occhi!

Per questo un cuoco esperto e particolarmente attento all'impiattamento può trovare impiego in tutti i settori della ristorazione, in particolar modo nelle strutture di prestigio dove l'alta cucina viene praticata ogni giorno e la sperimentazione è ritenuta fondamentale.



# PROGRAMMA DIDATTICO

Imprinting gustativo

Aspetti psicologici legati alla percezione di un piatto

Eating design e l'interazione con il cibo

L'impiattamento come esperienza emozionale dell'alimentazione

Progettazione di un piatto

Le leggi del colore e l'abbinamento cromatico

Scelta del piatto e disposizione degli alimenti

Forme geometriche, consistenze e volumi

Le linee di forza nella composizione

Bilanciamento di forme, colori e sapori

Cenni tecniche di cucina molecolare

Illusione gustativa

L'importanza della "firma d'autore"

Pratica

## PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online

Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello

Fase d'aula: 40 ore

Rielaborazione e divulgazione CV e video CV



*"In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere."*

Daniel Pennac



### IVANA CARMEN MOTTOLA

Concept & Eating Designer e socia fondatrice di supperclub Italia, luogo visionario e di nuova concezione, ha curato eventistica e food experience, organizzato percorsi e formazione in ambiti internazionali e multiformi. Direttore creativo e founder del progetto di ricerca applicata al nuovo e alla sua fruizione, al consumo e all'accoglienza DesignFoodHouse.



### DAVIDE DAMIANO

Chef con una carriera ventennale: ad un inizio più tradizionale che lo ha visto protagonista in importanti cucine internazionali, è seguita un'evoluzione che lo ha portato a diventare un consolidato e riconosciuto consulente, un application chef come si usa dire, una figura poliedrica in grado sia di sviluppare nuovi prodotti e ricette, sia di strutturare da zero un locale. Ricercatore creativo, esperto di tecniche di panificazione, di prodotti per alimentazioni dedicate e di cucina molecolare. Docente che affianca con continuità la formazione e l'aggiornamento per colleghi, professionisti ed amatori.



### EUGENIO BOER

Chef italo olandese, una stella Michelin nel 2017 con il locale Essenza, è lui il proprietario del ristorante [bu:r] a Milano, dopo una lunga esperienza maturata negli anni in giro tra Olanda e Italia, che lo ha visto, tra gli altri, anche al St. Hubertus di Norbert Niederkofler nel 2011. L'attenzione agli spazi, ai materiali, alle tecniche e alle materie prime sono i punti fermi del suo approccio alla cucina, che rimanda a legami con l'Olanda e si arricchisce delle contaminazioni con altre tradizioni e culture.



## DOCENTI DEL CORSO



**ROY  
CACERES**

Roy Caceres, chef del ristorante romano Metamorfosi (1 stella Michelin), è arrivato in Italia nel 1993, a sedici anni, seguendo sua madre. Coltivava anche la passione per il cibo: «Mio nonno, di origine siriana, mi insegnò fin da piccolo i sapori della cucina mediorientale, facendomi capire che esistevano altre tradizioni gastronomiche e l'importanza di essere aperti alle scoperte». In Italia, grazie alla sua abnegazione e impegno fa carriera nel giro di pochi anni, passando da insegne prestigiose come il Relais & Chateaux Il Pellicano e la Locanda Solarola, dove Caceres diventa lo chef. Fino a sentirsi pronto per spiccare il volo, aprendo nel 2010 il suo locale a Roma, che in poco tempo è diventato un punto di riferimento per la cucina gourmet nella capitale.



**PAOLO  
BARICHELLA**

Consulente e imprenditore attivo nell'applicazione pratica del Food Design nel business. È il professionista che ha teorizzato il food design in Italia nel 2002. Durante la sua carriera ha sviluppato concept di successo per il food format retail, prodotti e linee di prodotti per il food e il consumo di food, scritto articoli e libri sul Food Design e partecipato come relatore a conferenze internazionali. È docente di Food Design presso i più importanti atenei Italiani e internazionali, ha partecipato come food designer a competizioni mondiali di cucina, pasticceria e gelateria ed è stato testimonial per aziende, eventi, trasmissioni televisive e giurie di premi. È attivo come Advisor per importanti clienti e gruppi industriali e partecipa in quota a progetti in cui è coinvolto personalmente.



**ROBERTA  
SCHIRA**

Scrittrice e giornalista, Roberta Schira è autrice di importanti libri, tra cui Menu per quattro stagioni, Il nuovo Bon Ton a tavola, Il libro delle frattaglie e molti altri. È autrice di una rubrica di critica gastronomica sul Corriere della Sera e scrive su Finedininglovers, La Grande Cucina e The Life Journal. Collabora anche con la RSI per la trasmissione Cuochi d'artificio. È fondatrice e co-direttore del Blogazine Madame&Monsieur.



**DOCENTI  
DEL CORSO**

