ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

COCKTAIL E TAPAS MOLECOLARI

Il Corso di Specializzazione in Cocktail e Tapas Molecolari IFA è un percorso formativo full-immersion che ti insegnerà tecniche avanzate di preparazione e decorazione di cocktail grazie alle tecniche utilizzate nella cucina molecolare

Il corso di specializzazione IFA in Cocktail e Tapas Molecolari ti permetterà di unire arte e chimica per realizzare cocktail e shots assolutamente innovativi, dando una marcia in più al bartender professionista che diviene un "Bar Chef" grazie alle tecniche della cucina molecolare, sempre più importanti nell'era della miscelazione moderna.

Il risultato sono bevande preparate giocando con la chimica, cocktail dal gusto sorprendente e dall'aspetto quasi magico, che uniscono un sicuro impatto visivo al sapore creato di volta in volta.

Pub, locali, discoteche e night club, cicchetterie e american bar, ma anche le strutture di accoglienza alberghiere e turistiche, sono tutte ottime opportunità per chi sappia padroneggiare la tecnica di creazione dei cocktail molecolari.

PROGRAMMA DIDATTICO

Utilizzo dei sifoni a N2O e SELTZ
La centrifuga
Consistenza dei preparati
Infusione e macerazione
Arie alcoliche e analcoliche
Le gelatine
Creazione delle spume
Sferificazione
Sottovuoto
Mixare le tecniche per creare cocktail originali

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 16 ore
Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

"Quando fai avanguardia devi essere molto radicale."

Ferran Adrià

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.

DOCENTI DEL CORSO