

Chef Filippo Sinisgalli e il menù zero-sprechi, un nuovo corso a settembre dedicato a selvaggina e animali da cortile

Sale in cattedra a settembre Chef Filippo Sinisgalli presso la scuola Cast Alimenti per un corso dedicato alla cucina etica e sostenibile applicata alla selvaggina.

Bolzano, Settembre 2023 - L'Executive Chef del ristorante Zur Kaiserkron di Bolzano Filippo Sinisgalli ha girato tutto il mondo con le sue brigate per far arrivare i veri sapori italiani alle tavole più importanti del jet set internazionale e da sempre è rinomato per il suo **approccio "salvasprechi"** e per la **costruzione etica del menù**, ovvero scelte ragionate e sostenibili sia per i fornitori che per la cucina. In quest'ottica lo Chef terrà **martedì 26 e mercoledì 27 settembre 2023**, per la prima volta in CAST Alimenti, il corso **"La Cucina della selvaggina e degli animali da cortile"**. Porterà la sua personale rivisitazione di piatti di selvaggina, suddivisibili in animali "da pelo" e "da penna", che possano essere impiegati in differenti portate all'interno dello stesso menù, sempre con l'obiettivo di abbattere il food cost per singolo piatto e di mirare alla sostenibilità generale della proposta.

Durante il corso, lo Chef condividerà con i partecipanti **la costruzione etica di un piatto**, focalizzandosi sull'utilizzo di animali da selvaggina, spesso difficili da trattare in modo completo. In questa logica mostrerà come è possibile utilizzare gran parte dell'ingrediente, sfruttando preparazioni e cotture differenti per ridurre al minimo lo scarto. Verrà quindi spiegato **come ottenere un'unica portata trattando la carne in modo diverso**, cuocendola con diverse tecniche, al fine di avere più sfaccettature di gusto e texture, utilizzando così tutte le parti del volatile.

Chef Filippo Sinisgalli è noto per la sua sensibilità verso le materie prime di qualità e per **l'utilizzare gli ingredienti in modo etico e rispettoso**. I menù proposti sono sempre ragionati al fine di creare una filiera davvero sostenibile a partire dagli approvvigionamenti, quindi dall'ordine al fornitore, fino alla *mise en place*. Si evince come **la sua cucina presenti una decisa vocazione sostenibile e green che persegue l'obiettivo di produrre il minor scarto possibile** sia a monte che a valle.

Lo chef sposa inoltre una **cucina a "km zero"** in grado di valorizzare le specialità locali e gli ingredienti italiani di alta qualità. Perciò, **Made in Italy** e **sostenibilità** sono i veri e propri capisaldi alla base della cucina dello Chef, che si concretizzano in proposte "di recupero" dove al centro si trova sempre **l'autenticità della materia prima**.

Le **lezioni** tenute da Chef Filippo Sinisgalli si svolgeranno **in presenza presso la sede di Cast Alimenti** (Via Serenissima 5, Brescia), la partecipazione è aperta a tutti. Per info: <https://www.castalimenti.it/corsi/la-cucina-della-selvaggina-e-degli-animali-da-cortile/2073-2/>



UN'ESPERIENZA IN CITTÀ

Ristorante Zur Kaiserkron

Piazza della Mostra, 1

Bolzano

T. 0471.028000

<https://www.ristorantezurkaiserkron.it/menu/>

Il Palato Italiano e Chef Filippo Sinisgalli

Il Palato Italiano, con sede a Bolzano, è una realtà impegnata nella scoperta, nella valorizzazione e nella divulgazione dell'arte culinaria italiana attraverso attività esperienziali, culturali e una meticolosa selezione di prodotti enogastronomici di eccellenza. Il suo Executive Chef è **Filippo Sinisgalli**, che vanta importanti esperienze a livello nazionale e internazionale: all'Esplanade di Desenzano, come formatore dei team di brigata dell'Armani Hotel a Dubai e alla locanda Mezzosoldo in Val Rendena (TN), dove ha ottenuto la **stella Michelin**; un percorso che ha avuto inizio con un'articolata e strutturata formazione a stretto contatto con Gualtiero Marchesi. Nell'aprile 2018 è stato eletto segretario generale di **Euro-Toques Italia**, l'associazione fondata da Marchesi che a lungo ne resse la presidenza.

Il Palato Italiano è stato presente alla **Gift Lounge pre-Oscar 2017 e 2018** a Los Angeles, in case private di personalità per riservati **Chef@Home**, come a New York per l'Housewarming Party di Alan Cumming, ma anche in speciali serate di beneficenza a fianco di charity e foundation di altissimo livello, come la **Celebrity Fight Night 2017 e 2018**, la **Andrea Bocelli Foundation** e la **Mohamed Ali Foundation**; senza dimenticare la partecipazione alla **Celebrity Golf Classic 2018 di Anthony Anderson** – a fine aprile 2018 a Palm Desert, in California –, l'evento realizzato per supportare le organizzazioni non-profit Boys & Girls Club of America e American Diabetes Association.

Dal 2019 Il Palato Italiano e Chef Filippo Sinisgalli sono stati protagonisti in alcuni importanti appuntamenti come **White Milano, Milan Design Week**, la rassegna culinaria **Garda con Gusto**. Nel 2018, Il Palato Italiano è stato partner di SuperStudio Più e del Fuorisalone in occasione della Milano Design Week, dove la brigata e lo Chef erano presenti con il loro concept "smart" **Dattitempo**. È stato inoltre main partner di **Bocuse d'Or Europe OFF 2018, ospitato a Torino**.

Nel 2020 Filippo Sinisgalli è stato Presidente di giuria durante **Ricibiamo**, un contest indetto dall'Università Cattolica di Piacenza, per discutere della minimizzazione dello spreco alimentare e del recupero di cibo nel settore della ristorazione, oltre che docente per il master Food&Beverage.

IL PALATO ITALIANO ON-LINE

www.ilpalatoitaliano.it

www.facebook.com/ilpalatoitaliano

www.instagram.com/ilpalatoitaliano

CONTATTI UFFICIO STAMPA

Rossella Rosciano - pr@mirocomunicazione.com • M. +39 345 149 2333

Sara Martinelli – sara@mirocomunicazione.com • M. +39 3484206308

www.mirocomunicazione.com



MiRò Comunicazione Srl
www.mirocomunicazione.com
tel. + 39 02 84542115 • mob. + 39 345 149 2333