



Italian Chef Cooking School è una scuola di formazione che offre eccellenti percorsi formativi di cucina, pasticceria, pizzeria e panificazione, destinati sia ai professionisti e futuri professionisti del settore che agli amatori. La sede della scuola apre le porte il 24 settembre in Largo Carlo Felice n.18, a Cagliari.

Fondata da **Gianluca Aresu** e **Giuseppe Falanga**, ora docenti, rispettivamente, dei corsi di pasticceria e cucina, la scuola si differenzia per l'alto livello dei corsi, che hanno sempre come obiettivo principale quello di fornire agli allievi la massima competenza pratica, oltre che teorica. L'offerta formativa è ampia, diversificata per livello, durata e tipologia di corsi, che sono a numero chiuso.

Insieme agli chef fondatori, provenienti entrambi da accreditate accademie culinarie, la scuola si avvale anche di prestigiosi docenti esterni. Il calendario di Italian Chef Cooking School è infatti impreziosito dagli **"Special Guest Days"**, ovvero corsi sia professionali che amatoriali, ma anche cene didattiche, guidati dai nomi più noti del panorama nazionale e internazionale (Renato Bosco, Antonino Esposito, Guillaume Mabilleau, Hans Ovando, Stefano Laghi, Daniele Persegani, Fabio Pisani, Luca Marchini, Pierluca Ardito, Edo Komori, Mario Di Costanzo, Antonio De Rosa, Leonardo di Carlo, Beppo Tonon, Hugo Chocolate Sosa, Francesco Elmi, Loretta Fanella, Pino Scaringella, Luca Magri, Gianluca Pino, Alessandra Frisoni, Luca Montersino, Francesca Maggio, Gianluca Fusto).

I corsi sono differenziati tra il livello professionale e il livello amatoriale.

Per i professionisti: corsi di 3 mesi, moduli settimanali a tema, singole giornate con docenti esterni e corsi intensivi di 1 mese per la formazione degli operatori del settore alberghiero e della ristorazione.

Per gli amatori: corsi di cucina e pasticceria durante i fine settimana, corsi giornalieri con docenti esterni, corsi brevi serali con apericena e la formula 'Cena con le stelle', un esclusivo showcooking "didattico" ma all'insegna della convivialità con i più prestigiosi Chef del panorama nazionale e internazionale, nella magica atmosfera della cucina 'Italia' di Arclinea. Completano l'offerta altre iniziative: team building, corsi per i più piccoli, eventi tematici, degustazioni e un workshop di Food Photography.

Ricordandoci poi che siamo nella splendida Sardegna, Italian Chef Cooking School ha pensato di riservare la possibilità di apprezzare la cucina e la pasticceria di qualità vivendo una esclusiva esperienza in **barca a vela**. La scuola offre infine la propria consulenza nell'organizzazione di eventi in esterna con la propria divisione **'Wedding & Events'**, particolarmente apprezzati dal pubblico internazionale, nelle ville e più scenografiche spiagge dell'isola.

GIANLUCA ARESU

Gianluca Aresu, maître chocolatier, è specializzato nella lavorazione del cioccolato artistico. Figlio d'arte, praticamente nato e vissuto in pasticceria, si forma presso l'istituto Etoile; seguono le esperienze internazionali accanto ai migliori chef e maestri pasticceri del mondo (Sosa, Brustein, Scaringella, Tonon, Biasetto), tra gli Stati Uniti e il Sud America. Oggi dirige corsi presso diverse scuole, è autore di libri di pasticceria e conduce la trasmissione TV "Cinquanta sfumature di cioccolato" sul canale Alice. E' titolare della Pasticceria Piemontese di Cagliari e del nuovo concept "Originis", brand con spazio Pasticceria/Gelateria/Risto-Pub in Largo Carlo Felice, a Cagliari, proprio accanto alla scuola.

GIUSEPPE FALANGA

Executive Chef di cucina, Giuseppe Falanga è di origini campane: nella sua cucina le emozioni, i profumi e i colori della sua terra d'origine animano le sue ricette, diventando "ingredienti" dei suoi piatti. La sua formazione avviene presso la Boscolo Etoile Academy di Chioggia, Venezia, di cui è stato direttore corsi. Dopo diverse esperienze esterne e riconosciute consulenze per aziende e catene alberghiere, tra cui Marriott, Hilton e Boscolo, oggi è uno dei maggiori consulenti del settore in Italia, esperto dei nuovi sistemi di tecnologie di cottura. Collabora inoltre con diverse aziende del mondo eno-gastronomico per la realizzazione di menù e ricette dedicati.

Cagliari, settembre 2015