

 **SCUOLA
MEDICO
SCIENTIFICA**

**S E M I N A R I & P E R C O R S I
M I R A T I
D I
F O R M A Z I O N E
I N T E N S I V A**

Per

Medici, Operatori Sanitari, Informatori Medico Scientifici,
Manager Farmaceutici e Ospedalieri,
Studenti e Futuri Professionisti

Docente Personal Trainer

Chef Viviana Spagnuolo

Giacomina Lapenna s.r.l.

Membro di EUPRERA. European PR Education & Research Association.

Sede sociale: Via Battistotti Sassi, 14 20133 Milano Italia Unità locale & Campus formativo: Via Feltrinelli, 17 25084 Gargnano (Brescia) Italia
Telefoni +39027388382 +393386253084 Video Call Skype giacomina.lapenna Multiparty Meeting CNR www.mm.cedrc.cnr.it/GIACOMINALAPENNA

E-Mail lapenna@giacominalapenna.com PEC info@pec.giacominalapenna.com

Siti Web Internet www.giacominalapenna.com www.edizionigiacominalapenna.it www.scuolamedicoscientifica.it www.saleesali.com

Numero R.I., Codice Fiscale e Partita IVA 03716540962 Codice Banca IBAN IT68Z0303201601010000004053

Capitale Sociale interamente versato €uro 10.000,00



Seminario:

TEMI & PRINCIPI DI CUCINA CREATIVA IL TUTTO CON IL NIENTE.

Chef Viviana Spagnuolo

chef.viviana.spagnuolo@gmail.com
+393452882443

Classe 1981, milanese di origini calabresi doc.

Nata Chef, con le "stimmate" della passione viscerale per la Cucina, su ispirazione iniziale materna, ha studiato decenni per diventarlo.

Oggi è una professionista in divenire, con ruoli diversi, di consulente e formatore, nota anche al Grande Pubblico per le frequenti apparizioni in TV (RAI 2 Il Ristorante degli Chef e altre), Radio e Web.

La sua originale ed esclusiva conoscenza professionale spazia dalla tradizione culinaria storica alla ricerca più avanzata di avanguardia del gusto, sostenuta da una collaudata e sapiente padronanza di tutti gli ingredienti della Cucina mondiale.

È autrice del prezioso libro "NECTAR MUNDI IL NETTARE DEL MONDO": un manuale completo sulle origini e le radici dei Sapori dell'Umanità, con 200 ricette dal 2.000 A.C. a oggi di miscele storiche di spezie ed altri aromi, che dominano da sempre la Cucina di tutti, e con 50 sue nuove creazioni culinarie inedite che le aggiornano magnificandole.

Parallelamente, è un noto e stimato manager nel campo delle Telecomunicazioni.

Collabora con Giacomina Lapenna s.r.l., in esclusiva per temi speciali, dal 2018.

TEMI & PRINCIPI DI CUCINA CREATIVA IL TUTTO CON IL NIENTE

Seminario-laboratorio di 1 giornata.

Personal Trainer: Chef Viviana Spagnuolo



Con la Letteratura, la Musica, la Pittura, la Poesia, la Scultura e il Cinema, la Cucina è considerata tra le prime sette principali forme storiche di espressione artistica dell'Umanità, e forse tra le più intime e frequentate, per necessità e piacere, proprio da sempre e da tutti.

Non poco.

Ma diventare "artisti della Cucina" è così facile e immediato?

La risposta è semplice e unica: no. Per quanto a un primo approccio, anche premiante, possa sembrare di semplice accesso, la Cucina è da considerarsi, a tutti gli effetti, una vera e propria disciplina del Sapere, che, più che mai a livello professionale, richiede studio, preparazione e pratica, né più né meno di altre materie.

Lo sanno bene da quasi 100.000 anni, dalla comparsa conosciuta dell'Umanità sulla Terra, tutte le Casalinghe del mondo che, da sempre ogni giorno, a scopo di bisogno o di diletto, preparano il cibo per le proprie Famiglie, inventandosi di tutto e di più per renderlo più gradevole.

Infatti fin che si tratta di antipasti e primi elementari e piatti tradizionali noti a memoria tutto fila abbastanza liscio, ma poi se si passa a secondi che richiedono tecniche più specifiche o alla pasticceria che, addirittura, si avvicina spesso a procedure chimiche, allora si comprende che la sola passione non può bastare, e ci si deve fermare a un preciso limite di competenza.

Cucinare non è un gesto spontaneo di un ipotetico "organo involontario": saper cucinare significa conoscenza.

Ma allora chi non può studiare deve, per forza, rassegnarsi a vedere frustrato il proprio "amore per la Cucina"?

No, assolutamente, no. Si può fare invece molto e anche di più.

Proprio questo, raro e unico, seminario ne interpreta la risposta migliore.

Tutti, ma proprio tutti, Imprenditori e Professionisti, che non hanno il tempo necessario, possono comunque riuscire a trovare uno sbocco eccellente alla propria passione per la Cucina.

Dopo una sola giornata, forse non si diventerà Chef stellati, ma certamente si saprà fare, in modo creativo, "cose" meravigliose:

proprio "il tutto con il niente".

Argomenti

- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Temi e Principi fondamentali di Cucina
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Il Sapore, l'Odore, la Vista il Tatto e la consistenza
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Alle radici del Gusto: il salato, il dolce, l'amaro, il piccante, l'acido/aspro e l'umami
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Gli Aromi: le spezie, le erbe aromatiche e le piante speciali
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA I Sali: i salgemma e i sali marini
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA I Sapori dell'Umanità: le Miscele storiche del mondo, le più utili
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Gli abbinamenti storici più riusciti e quelli inediti
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Il Segreto storico dei piatti vincenti, i concetti prevalenti: 1 o 2 sapori dominanti, incisivi e riconoscibili, pochi ingredienti (3-5), esclusione di troppi bilanciamenti e di antagonisti di gusto, "piacere molto a molti e poco a pochi"
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Guida, esempi e rivelazioni per creazioni semplici ma sorprendenti e indimenticabili
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA "Consigli per gli acquisti"

Obiettivi

- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Acquisizione delle conoscenze culinarie fondamentali che consentano l'autonomia e l'indipendenza per una Cucina creativa personale e di alto livello
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Impadronirsi di una cultura creativa avanzata in Cucina
- SCUOLA MEDICO SCIENTIFICA Saper scegliere e dominare sapori ed odori