



COMUNICATO STAMPA

Lezione aperta sulle fermentazioni Duccio Cavalieri

Venerdì 8 novembre 2019

h. 11.00

Firenze, Via Michelangelo Buonarroti, 10

Master in Arti e Scienze Culinarie

organizzato da Scuola di Arte Culinaria 'Cordon Bleu'
e da Università Telematica degli Studi IUL

Venerdì 8 novembre 2019, dalle ore 11 alle 13, nella sede di Firenze dell'**Università Telematica degli Studi IUL** (Via Michelangelo Buonarroti, 10), **Duccio Cavalieri**, professore associato del Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Firenze, terrà **una lezione aperta dedicata alle fermentazioni**, tematica oggi di tendenza nella cucina contemporanea.

L'incontro rientra nelle attività del nuovo **Master di I livello in Arti e Scienze Culinarie**, un percorso di studi riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione, che è stato progettato **dall'Università IUL** e dalla **Scuola di Arti e Scienze Culinarie "Cordon Bleu" di Firenze**. L'obiettivo del corso è formare tecnici specializzati nel settore alimentare e fornire competenze da spendere in modo efficace nel mondo del lavoro.

Il Master, della **durata di due anni**, è rivolto a coloro che intendono apprendere le tecniche innovative per lavorare come chef, pasticciere, panificatore, degustatore, gelatiere, esperto nel processo di fermentazione o nella produzione di linee alimentari industriali e semi-industriali. **Le iscrizioni sono ancora aperte**. Per informazioni è possibile scrivere a: **fs@cordobleu-it.com; info@cordobleu-it.com**.

Il **corso di fermentazione ed enologia**, incardinato all'interno del master, presenta una narrazione microbiologica degli agenti fermentanti, inquadrandone la classe e le funzionalità, passando poi all'espressione tecnica. Le attività riguardano inoltre la produzione degli impasti per la lievitazione nell'arte bianca, la tecnica e la produzione della birra, la fermentazione degli alimenti europei e internazionali, con cenni di enologia e avvicinamento al vino.



Il Professor **Duccio Cavalieri**, che terrà alcune delle lezioni all'interno di questo specifico corso accademico, nell'incontro aperto dell'8 novembre, parlerà degli agenti fermentanti dal punto di vista microbiologico: cosa sono, come si riproducono e in che condizioni. Illustrerà l'importante ruolo della temperatura e la loro diffusione negli ambienti, dando anche alcuni cenni sul microbioma intestinale.

Duccio Cavalieri è professore di microbiologia all'Università di Firenze, dove applica moderne tecniche di metagenomica allo studio del flusso dei microorganismi fra ambiente, cibi, insetti e uomo (www.duccioknights.org).

Il **Master di I livello in Arti e Scienze Culinarie**, diretto dal Dott. Guido Mori, consente un pieno e concreto sviluppo delle abilità e delle competenze dei partecipanti e offre loro l'opportunità di fare esperienze in tirocini formativi presso strutture convenzionate con la Scuola "Cordon Bleu". Le lezioni sono in presenza, con attività laboratoriali e pratiche, e a distanza, sulla piattaforma IUL.

Il percorso è unico per tutti gli studenti e si sviluppa secondo due modalità in relazione al titolo di studio in ingresso, con il conseguimento, al termine dei due anni di attività:

- del titolo di **Master di I livello**, per coloro che sono in possesso di una laurea triennale, per un totale 120 crediti formativi universitari. I laureati che non hanno conoscenze di natura scientifica possono fruire di un breve percorso di aggiornamento prima dell'inizio delle attività;
- dell'attestato di partecipazione al **corso di Alta Formazione**, per gli studenti diplomati. La parte pratica sarà concentrata nei primi tre giorni della settimana, mentre la parte teorica sarà sempre disponibile sulla piattaforma online dell'Ateneo IUL.

La **Scuola Cordon Bleu** è la più antica accademica culinaria in Toscana e negli oltre trent'anni di attività ha formato migliaia di studenti per entrare nelle cucine di tutto il mondo. Si tratta di una realtà consolidata nel panorama della formazione in ambito ristorativo, con aule didattiche all'avanguardia e attrezzature di ultima generazione. **Il 90% degli allievi che fino ad oggi hanno frequentato la Scuola è riuscito a trovare un'occupazione entro tre mesi dalla fine del percorso**, principalmente in strutture ristorative di alto prestigio.

Per informazioni: **Scuola di Arte Culinaria "Cordon Bleu"**

Via Giusti, 7 - 50121 Firenze - Italy

Tel/fax: +39 055 2345468 - 055 2260228

info@cordobleu-it.com | www.cordobleu-it.com

Ufficio stampa: Davis & Co. Tel. +39 055 2347273 | info@davisandco.it | www.davisandco.it

Comunicazione: Raffaella Galamini Cell +39 339 5854532 | galaminiraffaella@gmail.com