

IVG

Costa Crociere, Bruno Barbieri sfida i ragazzi del corso Its Cuochi con una vera “mystery box”

di **Redazione**

25 Luglio 2018 - 14:37



Liguria. Questa mattina i 22 studenti aspiranti cuochi di bordo sulle navi Costa del corso Its Cuochi dell'Accademia Ospitalità Italiana Crociere si sono confrontati con uno dei volti più noti della cucina italiana, lo Chef Bruno Barbieri, che ha partecipato a una lezione del corso, mettendo alla prova i ragazzi con la sfida della mystery box.



Gli allievi, divisi in sei squadre da tre e quattro persone, si sono cimentati, in solo un'ora e mezza, nella creazione di un piatto di loro invenzione creato con 10 ingredienti molto difficili da abbinare tra loro, scelti e pensati proprio dallo chef emiliano: sei uova, un pacco di farina, due melanzane, sei gamberi rossi, un pezzo di parmigiano da grattugiare, otto patate, una ciotola di vongole, un pezzo di salsiccia, due bustine nero di seppia, una ciotolina di pistacchi sgusciati.

Come in un vero e proprio cooking show, durante la preparazione, lo Chef Bruno Barbieri ha controllato da vicino il lavoro degli aspiranti Chef, dispensando consigli, scoperti e collezionati nella sua lunga carriera stellata, iniziata proprio sulle navi da crociera.

Dopo aver assaggiato tutte le pietanze immaginate e preparate dai ragazzi del corso Its Cuochi insieme agli Chef di Costa Crociere, lo Chef Bruno Barbieri ha decretato il piatto vincitore: "Black or White?", ovvero tagliatelle tirate a mano con crema di vongole, cuore al nero di seppia, aria di basilico, polvere di melanzana, pistacchi e salsiccia croccanti. Il piatto è stato realizzato da Marcella Rovati, Niccolò Morando e Federico Piazzi, che sono stati premiati con una copia autografata sul momento di uno dei libri di cucina dello Chef.



Gli studenti selezionati per il corso di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) per la formazione di cuochi di bordo hanno la possibilità di accedere a una formazione di assoluta eccellenza, che prevede nel corso di un biennio sia una parte teorica in aula sia una pratica a bordo delle navi. Grazie a questo corso i ragazzi potranno anche ottenere una prima possibilità di impiego con la compagnia di crociere numero uno in Europa. Costa Crociere si impegna infatti ad assumere almeno il 70 per cento dei partecipanti che avranno completato con successo ogni il corso. Al termine delle edizioni precedenti, la percentuale di assunzioni da parte della compagnia italiana ha raggiunto comunque quasi il 100 per cento.

Villa Figoli Des Geneys ospita dal novembre 2016 la sede della nuova Accademia Ospitalità Italiana Crociere, nata dalla partnership tra l'Accademia Italiana Marina Mercantile e Costa Crociere. La prima scuola in Italia dedicata esclusivamente alla formazione di professionisti dell'hôtellerie che lavoreranno sulle navi da crociera ha in programma, per il 2018, 25 corsi che saranno rivolti a un totale di 350 studenti.



La villa, circondata da un parco-giardino all'italiana di circa 35 mila metri quadrati, è dotata di sette aule attrezzate, una biblioteca, sala esposizioni, sala arazzi multifunzionale, un'area ristorazione, un bar, una cucina e laboratori didattici di pasticceria, gelateria e panetteria per le lezioni.



Ancora una volta il sodalizio tra Costa Crociere e lo Chef Bruno Barbieri si rivela vincente. Lo chef emiliano, infatti, da anni collabora con la compagnia crocieristica e proprio in

occasione del 70^o anniversario dell'Azienda ha presentato un nuovo menù creato appositamente per gli ospiti Costa: i piatti ideati sono il riassunto delle ispirazioni, delle suggestioni, dei luoghi e dei ricordi che lo Chef Barbieri ha collezionato nell'arco della sua vita, lavorativa e personale.