

ACCADEMIA NIKO ROMITO

Nata nel 2011, l'“Accademia Niko Romito” si snoda su una superficie di oltre 450 metri quadri e mette a disposizione degli studenti aule didattiche con postazioni di lavoro personalizzate dotate delle più moderne strumentazioni e attrezzature per l'apprendimento in cucina. L'Accademia Niko Romito ha siglato un accordo di collaborazione con la UNISG, l'università di Scienze Gastronomiche di Slow Food a Pollenzo (Bra, CN), con l'obiettivo di facilitare gli scambi in ambito accademico e lo sviluppo di nuove aree di ricerca.

Il “Corso di cucina italiana professionale” ha l'obiettivo di formare nuovi professionisti nel mondo della ristorazione ed è rivolto a chiunque voglia apprendere le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore, purché in possesso di un diploma di scuola superiore o di istituto alberghiero, e di età non superiore a 35 anni. Ogni corso accoglie un massimo di 16 studenti, selezionati attraverso un rigoroso processo di selezione. Il programma comprende 6 mesi di lezioni di teoria e pratica e 6 mesi di stage formativo presso Spazio, il format aperto da Niko Romito nel 2013, che oggi conta ristoranti a Rivisondoli (AQ), a Milano al Mercato del Duomo, a Roma nel quartiere Parioli, o da ALT-PANE a Castel di Sangro.

Lo scopo del programma professionale è di formare aspiranti cuochi nel campo della cucina italiana contemporanea. In questo centro di eccellenza le lezioni sono vere full-immersion partecipative, con particolare enfasi sulla pratica. Le lezioni teoriche spaziano dalla geografia delle filiere alimentari italiane all'apicoltura, dalla botanica al marketing e al management nella ristorazione. Il corpo docente è costituito da professionisti di molteplici settori e include chef, pastry chef, produttori e artigiani alimentari, enologi, tecnici HACCP etc. Fin dalle prime lezioni gli studenti hanno la possibilità di confrontarsi con la realtà di un ristorante professionale partecipando alle attività quotidiane del Reale, le cui cucine sono adiacenti alla scuola. Nel corso dei 6 mesi di lezioni gli allievi vengono sottoposti a regolari verifiche: solo chi le supera può proseguire il programma e accedere all'esame finale. Per l'eccezionale livello della didattica e delle dotazioni tecniche del campus, l'Accademia Niko Romito si pone all'avanguardia dell'insegnamento professionale della cucina in Italia. Il costo del corso è di 16,000 euro (+IVA): esclusive agevolazioni finanziarie sono riservate agli allievi grazie alla collaborazione con la Banca di Credito Cooperativo di Roma BCC Roma, oltre a borse di studio per i primi 3 allievi, grazie ai Partner della Scuola.

<http://www.accademianikoromito.it>