

ALTA formazione 2023



FORMA TORI

LORENZO ALESSIO

La semplicità in cucina



340 247 8104

lorenzoalessio85@gmail.com

La linea MI al servizio
della ristorazione
contemporanea

FABIO POTENZANO

Tecnica e tecnologia per
banqueting e servizio a la carta



347 805 6792

fabiopotenzano@gmail.com

Dessert da ristorazione
di facile esecuzione

AMATO PANTALEONE

Texture moderne applicate
a piatti di carne e non solo



340 181 5221

amatoleo79@icloud.com

Texture moderne applicate
a piatti di pesce e non solo

La cucina creativa di pesce
con l'utilizzo delle cotture
moderne

VALERIO ANGELINO CATELLA

Il catering e il servizio fuori sede:
nuove opportunità di mercato
anche per la piccola ristorazione



338 734 8864

fuorilemur@gmail.com

L'estetica del cibo e il visual
food

MASSIMILIANO CATIZZONE

La cucina scientifica
l'azoto liquido



328 737 6148

maxcatizzone@hotmail.it

Il Food Cost

L'azoto liquido

ROSSANINA DEL SANTO

Alimentazioni speciali legislazione
e gestione in sicurezza di un
cliente celiaco e allergico a uova
e latte



328 153 3007

corsi@rossaninafreefrom.it

Alimentazioni speciali legislazione
e gestione in sicurezza di un cliente
celiaco vegetariano

Semplicissimi amuse-bouche
buoni per tutti

FABIO GALLO

La rivalutazione del pescato
povero



333 525 0896

fabiogallohd1979@gmail.com

Cucina del ricircolo

Utilizzo degli addensanti in
cucina

Dalla testa alla lisca

FRANCESCO GIULIANO

Cenni di antropologia della
alimentazione e dieta
mediterranea



389 578 2785

cicciogiuliano@gmail.com

Corso di cucina salutistica
idee per la ristorazione

La cucina e' arte:
il food e l'arte contemporanea

GIUSEPPE GIULIANO



338 338 6682

maestrogiuseppeguliano@gmail.com

Monocromia chiaro scuro
di Giuseppe Giuliano

Friandises: piccoli prodotti di
prestigio da servire a fine pasto

Le basi della pasticceria...
nozioni utili per la ristorazione

La rosticceria siciliana

MICHELE OTTALEVI



320 300 4939

micheleottalevi1974@gmail.com

I molluschi: icefalopodi

Dessert al cucchiaino e al
piatto without stars

Il marinaio fa il salumiere

STEFANO PEPE



349 435 8789

pepe.stefano58@gmail.com

Affumicati

Corso maiale e le sue
produzioni

Offerta gastronomica nel servizio
di aperitivo nella grossa
banchettistica

ANTONELLA RICCIOLO



349 558 1674

anto.fedenegro@libero.it

Corso di panificazione e
pasta fresca

Corso di pasticceria salutistica

**FABIO
TOSO**

Tecnica di panificazione



392 197 6259
342 340 0291
tosofabio@gmail.com

Mignon dolce e salata

**FRANCESCO
FAVORITO**

Cucina e pasticceria
gluten free



348 878 7002
francesco@francescofavorito.it

Lezione con ricetta pasta sfoglia
gluten free lactos free vegan

**FEDERICA
SAPIENZA**

La cucina vegana



388 121 3025
info@consapienza.it

Lo chef a domicilio

La mia cucina con olio EVO

**MARZIA W.
RIVA**

Le proteine nella cucina



345 784 6026
info@latavernadegliarna.it

La cucina vegetale

I cereali minori e
gli pseudocereali

**NICOLA
STRATOTI**

Pane artistico



320 768 0335

stratotinicola@libero.it

**PATRIZIA
DE LAZZARI**

Corso base di cake design



345 968 5184

patridela@tiscali.it

Corso torta cerimonia

**ANTONIO
MALVASI**

Seminario sensoriale:
fuori e dentro il piatto



338 757 7174
antoniomalvasi@live.it

Il patentino dell'assaggiatore

**MELINDA
BIANCHI**

Procedure di industrializzazione
dei processi produttivi



348 380 5635
melindabianchistudio@gmail.com



Piazza delle Crociate, 15
00162 ROMA

Tel. 06 4402178 - 06 44202209
fic.it | mail: fic@fic.it