

PRINCESS YACHTS BARCELONA
+ 34 605 867 845 | + 34 937 516 394
info@princessyachtsbarcelona.com

THE PRINCESS 68
EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL™

PRINCESS
CREATED IN ALSTRETT, SWEDEN

FIND OUT MORE AT WWW.PRINCESSYACHTS.COM

THE BEST

Superyates & Marinas



Descarga la revista online

Subscríbete a la edición impresa



Home-SKIPPERMAR | BARCOS – PRUEBA – DISEÑO | ELECTRÓNICA | EQUIPAMIENTO | EXCLUSIVO | PUERTOS y MARINAS | REGATA | TENDERS

Curso de alta cocina en Barcelona

31-Julio-2017

El próximo mes de octubre se impartirá la segunda edición del *Sirius Cookery Course (Cooking and Gastronomy for Superyachts)*, un curso exclusivo y pionero a nivel internacional, cuyo objetivo principal es complementar los conocimientos en alta cocina de los chefs de los superyates. El curso, impartido totalmente en inglés, cuenta con el aval académico de la Universidad de Barcelona (UB) a través de su Campus de la Alimentación, en cuyas instalaciones se desarrollará entre los días 9 y 20 de octubre.





El curso cuenta con una nómina de profesores de primerísimo nivel. Lo impartirán algunos de los mejores chefs y especialistas de la gastronomía internacional como Gaggan Anand (Gaggan, mejor restaurante de Asia 2015, 2016 y 2017), Jordi Guillem (Lo Mam), Carles Tejedor (Oilmotion), Marc Álvarez (elBarri Adrià), o el equipo del Lasarte de Barcelona (dirigido por Martin Berasategui, 3 estrellas Michelin) entre otros muchos. La coordinación del



curso corre a cargo de Pere Castells Esqué, de Gastrocultura Mediterránea, colaborador del curso *Science and Cooking* (Harvard University), autor de *La Cocina del futuro*, y pionero en la investigación conjunta gastronómica y científica. Castells también ha trabajado en proyectos con Ferran Adrià y Joan Roca, entre otros chefs.

El objetivo principal del curso es incrementar y completar la formación de los profesionales de la cocina con un curso práctico sobre cocina y gastronomía adaptado a las necesidades del mundo de los superyates.

El curso, desarrollado por el Campus de la Alimentación, nace de una iniciativa de Varador 2000, empresa náutica que siempre ha apostado por la formación de calidad, tras constatar que la gastronomía y los chefs son elementos vitales de los superyates y que por ese motivo era necesario complementar su formación para dar valor añadido a su curriculum profesional. El curso también cuenta con la colaboración del Instituto Catalán de la Cocina y la Cultura Gastronómica (FICCG) y del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

www.siriuscookery4superyachts.com

Compartir:

Share

Tweet



THE PRINCESS 68
EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL

THE PRINCESS
EXPERIENCE THE EXCEPTIONAL

También te puede interesar

« **Noticia anterior**

Noticia siguiente »