



**Consorzio per il Mezzogiorno**

presenta

**L'evento dell'anno**

firmato

**Heinz Beck**



**"LA CUCINA MEDITERRANEA 2.0 BY HEINZ BECK"**

**Il Consorzio per il Mezzogiorno**, promotore di valori, incubatore di idee e partner strategico per le aziende del Sud Italia operanti nel settore dell'Enogastronomia, del Turismo e dell'Agroalimentare, ha ideato un ciclo di incontri tematici di altissimo profilo formativo dal titolo "La Cucina Mediterranea, Una Storia di Valori" finalizzato a mantenere vivo e costantemente aggiornato il dialogo sulla Dieta Mediterranea ed a creare i futuri interpreti dell'Eccellenza Italiana tra gli operatori dei Servizi Alberghieri, della Ristorazione e del Turismo con il contributo del prestigioso Istituto Alberghiero "De Gennaro" di Vico Equense.

Grazie ad un recente protocollo d'intesa siglato tra il Consorzio per il Mezzogiorno, l'Assoapi, l'Istituto paritario "Ippolito Nievo" e l'Istituto Universitario di Studi e Ricerca di Caserta è stato possibile creare sinergie efficaci per un nuovo percorso attinente al campo della formazione d'eccellenza per il settore dell'Hospitality Industry allineato con gli studi di alta formazione della costituenda Accademia Elysium e che configura la Dieta Mediterranea in un'accezione più moderna ed in chiave di lettura innovativa. Tale percorso è costituito da quattro eventi didattici che vedranno, soltanto per coloro che porteranno a compimento tutto il percorso, l'ambito attestato di qualifica sulla Cucina Mediterranea 2.0 rilasciato dai tre enti proponenti, dallo chef stellato Heinz Beck e dal prof. Giorgio Calabrese, contenente ben 9 crediti formativi attribuiti dall'Istituto Universitario di Studi e Ricerca sul Turismo di Caserta (Iusert). Inoltre ai candidati che completeranno l'intero ciclo verrà data la

possibilità di entrare nel programma di stage del circuito alberghiero della Hilton Hotels & Resorts.

Ciascun evento sarà caratterizzato da tematiche peculiari e distinte aree didattiche, dal confronto tra lo chef Heinz Beck ed il prof. Giorgio Calabrese con l'interazione della platea ed in prosieguo la presentazione di tre ricette caratteristiche più una ricetta innovativa del maestro Heinz Beck durante lo show cooking. Al termine di ogni incontro verranno aperti dei banchi di assaggio costituiti da pietanze che avranno un filo logico col percorso evolutivo della Cucina Mediterranea che culminerà all'ultimo incontro con gli assaggi delle quattro ricette innovative, preparate dallo staff gastronomico del Veia Resort Hotel secondo le direttive del patron del ristorante la Pergola dell'Hilton Rome Cavalieri in via esclusiva.

La location designata ad accogliere il format è il Veia Resort Hotel, struttura di prestigio integrata in uno degli angoli più suggestivi della Valle dell'Irno, in uno scenario dal verde lussureggiante, ubicato nella frazione Ciorani di Mercato San Severino, un piccolo borgo che ha toccato con mano la grande umanità e le opere pie di San Gerardo e Sant'Alfonso e che vedrà gli eventi così come di seguito riportato:

## **Giorno 28 ottobre 2020**

### ***La Cucina Mediterranea 2.0 by Heinz Beck: Liofilizzazione e Biodisponibilità per il Cibo del Futuro***

Ore 8:30: accreditamento dei partecipanti presso la segreteria organizzativa nel corner allestito presso il front desk della struttura.

Ore 9:30: presentazione dell'evento e delle figure istituzionali del Consorzio per Il Mezzogiorno nella persona del Presidente Antonio Caserta, di Carmine Scarano Presidente dell'Assoapi, di Carmine Grimaldi Amministratore dell'Istituto I. Nievo e della proprietà del Veia Resort Hotel nella persona del titolare Gerardo De Caro, dei relatori e di tutte le personalità convenute a cura del moderatore Gaetano Cataldo, responsabile alla comunicazione per il CPM, Food & Beverage Manager, nonché redattore per la rivista di cultura Mediterranea Online.

Ore 10:00: intervento didattico a cura dello chef Heinz Beck incentrato sulle tecniche di liofilizzazione e sul principio di biodisponibilità delle pietanze in relazione al concetto innovativo di Dieta Mediterranea.

Ore 11:00: intervento didattico a cura del prof. Giorgio Calabrese in relazione alla Cucina Mediterranea ed alle esigenze alimentari in base ai costumi della società moderna e l'incidenza del nichel nei cibi.

Ore 12:00: inizio dello Show Cooking a cura dello chef Heinz Beck con la realizzazione di quattro ricette legate al tema della Cucina Mediterranea 2.0 ed agli effetti benefici sulla salute dell'individuo.

Ore 13:00: apertura dei banchi di degustazione al pubblico partecipante per gli assaggi delle ricette proposte dagli chef di struttura.

Ore 14:00: Conclusioni e saluti istituzionali. Consegna dell'attestato di partecipazione

---

## **Giorno 5 novembre 2020**

### ***Le moderne tecniche di cottura nel rispetto delle proprietà organolettiche dei cibi: ATM e cottura sottovuoto***

Ore 8:30: accreditamento dei partecipanti presso la segreteria organizzativa nel corner allestito presso il front desk della struttura.

Ore 9:30: presentazione dell'evento e delle figure istituzionali del Consorzio per Il Mezzogiorno nella persona del Presidente Antonio Caserta, di Carmine Scarano Presidente dell'Assoapi, di Carmine Grimaldi Amministratore dell'Istituto I. Nieve e della proprietà del Veia Resort Hotel nella persona del titolare Gerardo De Caro, dei relatori e di tutte le personalità convenute a cura del moderatore Gaetano Cataldo, Food & Beverage Manager, redattore per la rivista di cultura Mediterranea Online, nonché responsabile alla comunicazione per il CPM.

Ore 10:00: intervento didattico a cura dello chef Heinz Beck inerente al tema trattato.

Ore 11:00: intervento didattico a cura del prof. Giorgio Calabrese sulle tematiche associate con particolare riferimento ad agricoltura biodinamica, idroponica e vertical farm.

Ore 12:00: inizio dello Show Cooking a cura dello chef Heinz Beck con la realizzazione di quattro ricette legate al tema della Cucina Mediterranea 2.0 ed agli effetti benefici sulla salute dell'individuo.

Ore 13:00: apertura dei banchi di degustazione al pubblico partecipante per gli assaggi delle ricette proposte dagli chef di struttura.

Ore 14:00: Conclusioni, introduzione del prof. Tommaso De Rosa come moderatore ai successivi moduli didattici e saluti istituzionali. Consegna degli attestati di partecipazione.

---

## **26 novembre 2020**

### ***Analisi del bilancio idrico nei vari cicli di trasformazione del cibo e preparazione delle pietanze: il valore dell'acqua, la sua gestione razionale e l'efficientamento della risorsa***

Ore 8:30: accreditamento dei partecipanti presso la segreteria organizzativa nel corner allestito presso il front desk della struttura.

Ore 9:30: presentazione dell'evento e delle figure istituzionali del Consorzio per Il Mezzogiorno nella persona del Presidente Antonio Caserta, di Carmine Scarano Presidente dell'Assoapi, di Carmine Grimaldi Amministratore dell'Istituto I. Nievo e della proprietà del Vea Resort Hotel nella persona del titolare Gerardo De Caro, dei relatori e di tutte le personalità convenute a cura del moderatore Gaetano Cataldo.

Ore 10:00: intervento didattico a cura dello chef Heinz Beck inerente al tema trattato con particolare riferimento alla shelf life ed alla conservazione dei cibi realizzati con le tecniche innovative.

Ore 11:00: intervento didattico a cura del prof. Giorgio Calabrese sulle tematiche associate al valore dell'acqua rispetto al cibo ed in quanto a risorsa.

Ore 12:00: inizio dello Show Cooking a cura dello chef Heinz Beck con la realizzazione di quattro ricette legate al tema della Cucina Mediterranea 2.0 ed agli effetti benefici sulla salute dell'individuo.

Ore 13:00: apertura dei banchi di degustazione al pubblico partecipante per gli assaggi delle ricette proposte dagli chef di struttura.

Ore 14:00: Conclusioni e saluti istituzionali. Consegna degli attestati di partecipazione.

---

**10 dicembre 2020**

***Disamina Tecnico-Scientifica sui Menu Innovativi del Nuovo Modello Alimentare del Futuro: il concetto Kosher ed Halal***

Ore 8:30: accreditamento dei partecipanti presso la segreteria organizzativa nel corner allestito presso il front desk della struttura.

Ore 9:30: presentazione dell'evento e delle figure istituzionali del Consorzio per Il Mezzogiorno nella persona del Presidente Antonio Caserta, di Carmine Scarano Presidente dell'Assoapi, di Carmine Grimaldi Amministratore dell'Istituto I. Nievo e della proprietà del Vea Resort Hotel nella persona del titolare Gerardo De Caro, dei relatori e di tutte le personalità convenute a cura del moderatore Gaetano Cataldo.

Ore 10:00: intervento didattico a cura dello chef Heinz Beck sulle tematiche inerenti al modello alimentare del futuro.

Ore 11:00: intervento didattico a cura del prof. Giorgio Calabrese sulle tematiche associate con particolare riferimento alla cucina Kosher ed Halal.

Ore 12:00: inizio dello Show Cooking a cura dello chef Heinz Beck con la realizzazione di quattro ricette legate al tema della Cucina Mediterranea 2.0 ed agli effetti benefici sulla salute dell'individuo.

Ore 13:00: apertura dei banchi di degustazione al pubblico partecipante per gli assaggi delle quattro ricette innovative di Heinz Beck elaborate dagli chef di struttura.

Ore 14:00: Conclusioni, saluti istituzionali, introduzione al concetto di AstroFood, accenno al completamento del ciclo "La Cucina Mediterranea, una storia di valori" presso l'Istituto "De Gennaro" e consegna degli attestati di qualificazione di tecnico della Cucina Mediterranea 2.0 .

