



Фабрицио Фатуччи еще 8 лет тому назад до России открывал и руководил кулинарными школами Gambero Rosso (Citta del Gusto) в Риме. В тот период его кулинарные школы были лучшими в Италии, соответственно и в мире. В школах организовывались курсы, как для любителей, так и для профессионалов.

Они тесно контактировали с лучшими преподавателями и профессорами того периода, экономистами, экспертами по вину, шеф-поварами с мишленовскими звездами, профессионалами по обслуживанию и сервису, и другими специалистами.

Живая кухня от Фабрицио Фатуччи

Фабрицио вместе с профессором Антонио Менегетти обсуждал и детально разбирал концепцию «живой кухни», и приобрел бесценный опыт, который позволил ему почти через 10 лет открыть кулинарную школу GUSTOMAESTRO.

В школе любители, не профессиональные повара учатся готовить и разбираться в гастрономии на мастер-классах, винных дегустациях, корпоративных мероприятиях, тимбилдингах. Также для иностранцев проводятся мастер-классы по традиционной русской кухне и т.п. Школа является мультимедийной площадкой для продвижения и презентации всего того, что относится к понятию «Made in Italy» в области гастрономии. В России GUSTOMAESTRO это первая и единственная кулинарная школа, находящаяся под патронатом Итальянского Института Культуры и Генерального Консульства Италии.

В 2014 году школа получила премию «Итальянское качество».

Итальянский повар мечтал создать школу, отличающуюся от других. В ней должны были рассказывать не только об ингредиентах и рецептах, а попытаться донести философию еды. Для достижения этой заранее запланированной цели ему нужно было приспособить свои мастер-классы, проводимые в свободной манере, к приготовлению по рецепту, неоднократному повторению и в финальной дегустации. Метод Фабрицио Фатуччи заключается в большей ориентированности на гостя, несмотря на то, что его база основывается на традиционном методе, он старается установить дружеские отношения с гостями, что позволяет ему заразить их той же идеей, которой он сам заразился 10 лет назад. Он радуется тому, как человек начинает понимать его, и к еде начинает относиться в более холистической манере, включающей в себя удовольствие, эстетику, чистоту души и тела, законы личности, внимание к себе и другим. Другими словами все это означает улучшение жизни и повышение уровня собственного развития.

Мастер-классы маэстро кулинарии

Мастер-классы проводятся в стильной и уютной кулинарной школе, оснащенной лучшим оборудованием. В ней используются лучшие продукты, благодаря которым гарантируется высшее качество блюд. Итальянский специалист обучает одновременно не более 10 человек, поскольку ему важно контролировать ситуацию и уделить внимание всем ученикам, помочь и ответить на вопросы, возникшие во время мастер-класса. Фабрицио очень нравится такой неформальный стиль, и его ученики благодарны ему за это. Сегодня он доволен полученным результатом. Для него школа является лабораторией для исследования, и его результаты позволяют немного по-другому посмотреть на еду, на самого себя.