



Istituto Professionale di Stato “Giuseppe Ravizza”

Servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera, Servizi commerciali e Servizi socio-sanitari



VIDEOLEZIONE CON IL TEAM DI “AZOTEA”

Novara, 8 maggio 2020

LA SQUADRA



Matteo Fornaro

Proprietario, Barmanager



Noemi Dell'Agnello

Restaurant Manager
Pastry Chef



Albert David Cabrera

Chef

LA SQUADRA



Vera Lucia Moreira Dos Santos,
Chef



Livio Buscaglia,
Bartender specializzato in tiki cocktails

LA STORIA

L'INIZIO: LAIGUEGLIA

**CORAGGIO E
DETERMINAZIONE,
SUCCESSO
CRESCENTE**

Il progetto Azotea nasce nel 2017 con la prima apertura del ristorante di Corso Badarò a Laigueglia (SV), nella Baia del Sole, una proposta food and beverage molto coraggiosa per la tipologia di turismo della zona: una fusion tra sudamerica, oriente e naturalmente Italia. L'interesse da parte di clienti ed addetti ai lavori è stato immediato e in crescendo nell'anno seguente. La proposta si incentra su una cocktail list molto curata e una cucina fusion di pari livello, capitanata dallo chef Gabrio Dei, finalista della competizione San Pellegrino Young Chef 2016 e da Vera Lucia Moreira Dos Santos che nel 2018 lascerà il timone al promettente Albert David Cabrera nato a Lima ma formatosi nelle cucine dei ristoranti di Grecia, Spagna e Italia. Al bancone bar il proprietario e barmanager Matteo Fornaro e Noemi Dell'Agnello, la moglie. Entrambi attivi da più di 15 anni nel mondo della ristorazione e del bartending, un bagaglio di esperienza nelle strutture più belle di Valle d'Aosta, Toscana e Sardegna, dove hanno ricoperto figure manageriali ottenendo eccellenti risultati.



LA FILOSOFIA DI AZOTEA



IL CRESCENTE INTERESSE PER LA CUCINA NIKKEI

IL PERU INCONTRA IL GIAPPONE

Ferran Adria ha definito il Perù la “culla della prossima rivoluzione gastronomica”; una storia millenaria (con incursioni culturali sia spagnole che nipponiche) e una incredibile biodiversità (dalle coste lungo il Pacifico alle vette andine) sono i punti di forza della nuova cucina peruviana che sta pian piano prendendo il testimone della Nordic Revolution scandinava come nuova frontiera della gastronomia internazionale. Tre ristoranti nell’ultima 50 Best, due di essi (entrambi a Lima) in Top 10: il Central di Virgilio Martinez e il Maido di Mitsuharu Tsumura.

IL CONCEPT

IL PERCHE' DEL SUCCESSO DI AZOTEA

I COCKTAILS

Ogni cocktail racconta la storia dei distillati premium con i quali viene realizzato in modo sapiente, presentato in modo da stupire l'ospite con i suoi profumi, colori e bicchieri ricercati ed eccentrici.

La qualità degli spiriti selezionati viene esaltata dai prodotti homemade, dalla frutta fresca, dall'uso di essenze pregiate e fiori freschi. Il personale di sala guida il cliente nella scelta del cocktail che meglio sposterà il piatto scelto in modo da far vivere un'esperienza sensoriale e gustativa completa sia durante la cena che in un semplice aperitivo.

LA CUCINA

Qualcosa di realmente diverso.

La presentazione dei piatti è impeccabile nella sua particolarità, elaborazione e raffinatezza frutto di una maniacale attenzione.

Gusti ricercati, particolari, che vogliono incuriosire e stimolare l'ospite. Ogni piatto è un'idea, un pensiero, una storia che racconta il rispetto e l'esaltazione della materia prima di primissima qualità.

Il menù guida attraverso gli ingredienti utilizzati in un viaggio intorno al mondo, dall'Asia al Sudamerica con conseguente approdo nella nostra Italia.

Citando Alex Atala uno degli chef brasiliani più conosciuti al mondo: "Il cibo è il confine dove la natura incontra la cultura".

Il cibo è tante cose, è appartenenza, è necessità ma anche viaggio, esperienza sensoriale, conviviale, culturale. Azotea cerca di trasmettere tutto questo attraverso il proprio lavoro.

I DESSERT AL PIATTO

Delle vere e proprie opere d'arte al cucchiaino, presentazioni ispirate alla pasticceria contemporanea, al design, agli elementi naturali.

Non tutto è ciò che sembra.

Gli abbinamenti richiamano le costruzioni del miscelato e della cucina in una contaminazione continua, stupire rimane l'obiettivo costante per ottenere un risultato irripetibile, indimenticabile.

LA SALA

Un ambiente raffinato e accogliente, un servizio professionale ma mai troppo formale, incentrato sul far vivere al cliente un'esperienza coinvolgente dove al centro c'è solo la soddisfazione dell'ospite e non l'autocelebrazione dell'idea di cucina.

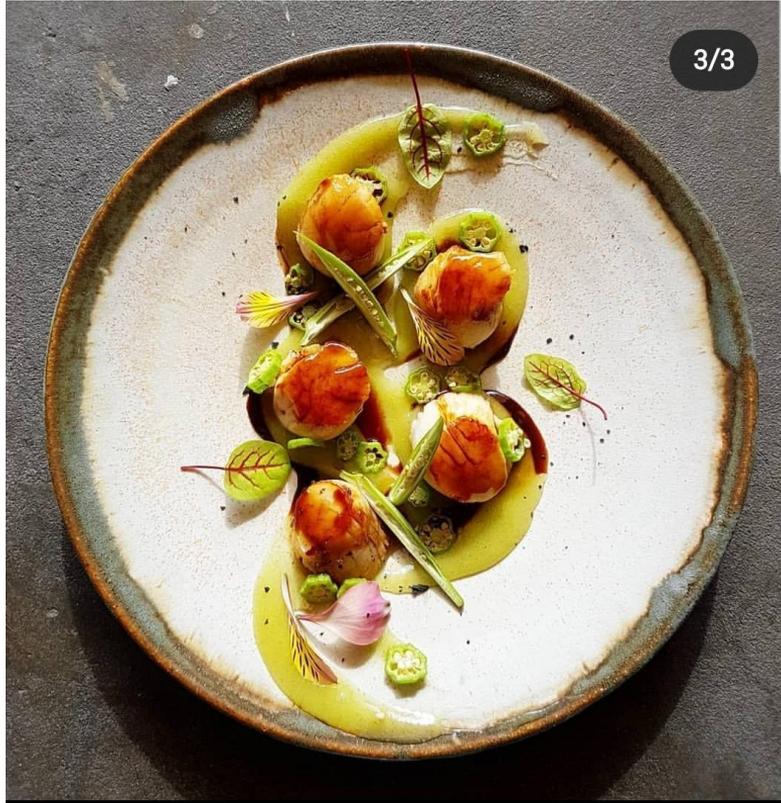
Il personale di sala, giovane e preparato ha come obiettivo della propria formazione la conoscenza merceologica di entrambi gli aspetti che caratterizzano Azotea: Cocktail e Cucina

“MENÙ DEL GIORNO”



- Presentazione di tre piatti del menù di Azotea;
- Tecniche culinarie;
- Presentazione di tre cocktails di Azotea;
- Tendenze gastronomiche;
- La ricetta per un buon CV;
- Le skills richieste in cucina e al bancone;
- La attività di consulenza: gli errori da evitare.

CAPPASANTA FONDO BRUNO E CAFFÈ



¿Cómo lo prepararías?

CAUSA PERUANA



DIVERTIMENTO TROPICALE



I COCKTAILS DI LIVIO



CACTUAR



BRUNCH IN MANHATTAN



MAIKO



LA RICETTA PER UN BUON CV...I CONSIGLI DI NOEMI.

QUALE SKILLS SONO IMPORTANTI IN CUCINA E AL BANCONE?

LA CONSULENZA NEI LOCALI...GLI ERRORI DA EVITARE.

UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE DA PARTE DI TUTTI GLI ALUNNI DELLA
5^B ENO E DALLA PROF.SSA MINEO.

AZOTEA

via Maria Vittoria 49,b Torino

Facebook @azotea // Instagram @azotea_to