

# Scuola di Cucina Galena Chef: in Puglia si torna a "Cooksognare"

Data: Invalid Date | Autore: Anna Ingravallo



BARI, 16 OTTOBRE 2013 -

Una sede all'avanguardia per tecnologia e un corpo docente stellato: la scuola di cucina Galena Chef apre i battenti. A guidare la struttura i Maestri [Matteo e Giuseppe Galena](#), chef di fama internazionale e campioni del mondo. Padre e figlio con costanza, passione e studio sono riusciti a conquistare grandi mete: hanno partecipato a gare nazionali ed internazionali [MORE]raggiungendo ottimi livelli al punto da essere nominati componenti ufficiali della nazionale italiana per le competizioni a livello mondiale. A Matteo Galena si deve anche il *brevetto un mix di farine senza glutine (per celiaci) attestato dal Ministero della Salute*.

**GIOVEDÌ 24 OTTOBRE ORE 17.00**

**Taglio del nastro della**

**[Scuola di cucina Galena Chef](#)**

**km. 0.800, strada provinciale Bari-Modugno**

Fiore all'occhiello della scuola è il **Corso di Cucina Professionale** con attività teorica, pratica e dimostrativa di cucina e pasticceria. *"Abbiamo messo a punto una metodologia atta a garantire una formazione teorica e pratica che sia immediatamente spendibile nel mondo del lavoro"* spiegano i Maestri Galena. *"Ci rivolgiamo a coloro i quali vogliono lavorare nel settore della ristorazione, con*

*professionalità e competenza senza dimenticare il folto pubblico di appassionati che potranno frequentare corsi amatoriali”.*

I Maestri Chef propongono corsi differenti dedicati non soltanto agli addetti del settore alberghiero e della ristorazione ma anche a chiunque abbia la passione per i fornelli e la buona cucina. Leccatevi i baffi alla sola lettura: sono pronti corsi di pasticceria di base, cioccolateria artistica, zucchero tirato, cake design, cucina mediterranea e intolleranze alimentari. Qui la grande cucina è l'unica protagonista sulla tavola.

Con la cura degli ingredienti sani e genuini, utilizzati durante i corsi , i Maestri Chef riescono a trovare le loro radici proprio nella tradizione mediterranea, perché per creare arte in cucina non bisogna soltanto essere bravi. Per creare arte ci vuole talento e creatività . Tutti i corsi sono sempre basati sulla stagionalità dei prodotti , sia per le ricette di cucina, che per quelle di pasticceria, ricercando prodotti di alta qualità ma soprattutto provenienti dalla nostra Puglia.

[www.galenachef.com](http://www.galenachef.com)

note:

**Giuseppe Galena, lo chef pugliese oro olimpico agli internazionali di cucina e pasticceria, è il giudice internazionale di cucina e pasticceria più giovane del mondo. L'ambito ruolo gli è stato conferito dalla Wacs "World Association of Chefs Societies" (Associazione mondiale delle società di cuochi). Chef tra i più qualificati e promettenti del panorama italiano ed europeo di nuova generazione, vanta una pluriennale esperienza nel mondo dei concorsi internazionali per pasticceria artistica. Figlio d'arte, si ispira allo stile ed alla tecnica di suo padre, il maestro Matteo Galena, icona della pasticceria internazionale, già campione mondiale in Germania nel 1996. Tra i lavori più importanti, il buffet di dolci preparato per il principe Alberto di Monaco, presso l'Hotel Hermitage a Montecarlo nel 2010.**

--

In foto, lo chef G. Galena (fonte imagine: [www.gentevip.it](http://www.gentevip.it))

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/scuola-di-cucina-galena-chef-in-puglia-si-torna-a-sognare/51388>