Tisková zpráva, 23. ledna 2017

**Hvězda italské kuchyně Roberto Carcangiu předvedl své umění v pražské MAKRO Akademii**

****

**Vůbec poprvé měli zájemci o autentickou italskou gastronomii možnost naučit se novým postupům v přípravě pokrmů s šéfkuchařem Robertem Carcangiu. Na svůj původ je rodák z italského Piemontu velmi hrdý a v moderní podobě ho převádí do gastronomického umění. Italský šéfkuchař představil inovativní recepty, které si připravil speciálně pro workshop v pražské MAKRO Akademii, největším kulinářském studiu ve střední Evropě.**

*„Pro pražský kurz jsem vytvořil recepty, které jsem ještě nikde neprezentoval. Je to tedy jejich premiéra,“* představuje svoji práci Roberto Carcangiu. Na dvoudenním workshopu v MAKRO Akademii se sešli profesionální šéfkuchaři z prestižních českých a slovenských restaurací. Všichni účastníci semináře měli možnost si vyzkoušet práci se zkušeným kolegou a seznámit se s nejmodernějšími trendy v italské gastronomii.

*„Upřímně raději pracuji v kuchyni, než mluvím, ale předávání zkušeností je velmi důležité,“* říká Roberto Carcangiu. *„Italská kuchyně je v podstatě jednoduchá, ale pro vynikající jídlo musíte používat prvotřídní ingredience a znát základní postupy. Například u vaření sušených těstovin je klíčové, aby voda měla 96 stupňů, vařila se pomalu a po jejich uvaření zůstala čirá. Na to stačí přidat do hrnce trochu octa,“* dodává.

Roberto Carcangiu pracuje s tradičními ingrediencemi, jako jsou sýry mozzarella, parmazán, ale také hovězí šunka bresaola nebo kvalitní těstoviny, které si nejraději připravuje sám. *„U vaření musíte myslet i na strukturu ingrediencí. Cukr není jednoduše cukr, i to jestli je moučkový nebo krystal, rozhoduje o výsledné chuti pokrmu,“* vysvětluje.

*„Jsem rád, že se nám do MAKRO Akademie daří zvát světové kuchařské hvězdy. Čeští kuchaři se u nás mohou inspirovat a posunout se o kousek dál ve svém kulinářském umění. Na tento rok chystáme další překvapení nejen z kuchařského světa,“* uzavírá Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO.

**Roberto Carcangiu**

Roberto Carcangiu je mužem mnoha talentů a profesí. Jako prezident vede italskou Asociaci profesionálních kuchařů, jejímž cílem je podporovat italskou kuchyni a její ingredience prostřednictvím organizování vzdělávacích akcí a kulturních aktivit. Věnuje se i food stylingu ve Food Design Studio v Miláně a je konzultantem pro mnohé potravinářské firmy. Jeho kuchařské umění je velmi všestranné, a to převážně díky předchozím zkušenostem, které načerpal po celém světě v michelinských restauracích. V minulých letech vařil pro speciální akce mezinárodních institucí: Benátský filmový festival, Peggy Guggenheim Museum, italskou ambasádu v Paříži a další.

**Pokrmy, které připravoval Roberto Carcangiu v MAKRO Akademii:**

* Chupa caldo se sýrem Provolone, mostardou a burizony
* Špaldový váleček s bresaolou, křupavou zeleninou, parmezánem a mandlovou smetanou
* Bramborové gnocchi se šafránem v rajčatovém vývaru s mozzarellou ve dvojí konzistenci
* Rizoto se sýrem Pecorino Collesardo, dýní, mortadellou a garnáty
* Bílé máslové špagety
* Doutník z mozzarelly Buffalo s hráškovým krémem, piniovými oříšky a máslem z lískových ořechů

\*\*\*

**METRO/MAKRO Cash & Carry** provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů ve 25 zemích. Společnost celosvětově zaměstnává přibližně 110 000 lidí a za fiskální rok 2014/2015 dosáhla prodejů v celkové výši 30 miliard EUR. METRO Cash & Carry tvoří prodejní divizi skupiny METRO GROUP, která je jednou z největších mezinárodních retailových společností. Za fiskální rok 2014/2015 dosáhl její obrat 59 miliard EUR. Společnost působí ve 29 zemích, má 220 000 zaměstnanců a provozuje zhruba 2 000 obchodů. Výkon skupiny METRO GROUP je založen na síle obchodních značek, které působí nezávisle ve vlastních tržních segmentech: METRO/MAKRO Cash & Carry jako světový lídr v oblasti samoobslužných velkoobchodů, Media Markt a Saturn jako evropský lídr v oblasti prodeje spotřební elektroniky a Real hypermarkety.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions

tel.: +420 724 352 211

e-mail: [tereza.knirova@inspiro-solutions.cz](mailto:tereza.knirova@inspiro-solutions.cz)

**Romana Nýdrle**

Manažerka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry  
tel.: +420 251 111 112

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto:romana.nydrle@makro.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)