

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO E PROFESSIONALE PER I SERVIZI
CASAGRANDE - CESI TERNI

FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI TERNI E NARNI

La Notte degli Chef Edizione 2

13–14 Gennaio 2026 · Istituto "Casagrande-Cesi" Terni

Made with GAMMA

Un Evento di Eccellenza per il Territorio

Preparatevi a una serie straordinaria di eventi che vi lasceranno ispirati e motivati! La Notte degli Chef è un'iniziativa di alto profilo culturale e formativo, dedicata alla valorizzazione delle competenze professionali, del territorio e delle eccellenze dell'enogastronomia italiana.

L'evento rappresenta un momento di incontro tra scuola, istituzioni, imprese e pubblico, all'insegna della qualità, della tradizione e dell'innovazione culinaria.



Made with GAMMA

Programma 13 Gennaio 2026

1

Ore 9.00 – Il Risveglio dei Sensi

Masterclass di Alta Pasticceria al Bar Didattico. A cura dei Docenti e degli Studenti dell'indirizzo Arti Bianche e Pasticceria. Un percorso dimostrativo sulla colazione contemporanea, con focus su tecnica, qualità delle materie prime e presentazione dei prodotti.

2

Ore 13.00 – Sapori del Territorio

Pranzo Gourmet con lo **Chef Paolo Trippini** al Ristorante Didattico. Un pranzo che celebra il territorio, la stagionalità e la tradizione gastronomica umbra con sapori autentici e ricercati.

3

Ore 17.00 – La Clarice

Masterclass con **Davide e Diego Narcisi**. Le erbe come strumento di innovazione nella ristorazione: dalla biodiversità del territorio allo studio di nuovi equilibri di sapore.

4

Ore 18.30 – Mixology e Tradizione

Masterclass di **Valentina Scuotto e Mirko Scorteccia**. Un'esperienza tra Mixology contemporanea e grandi marchi della tradizione italiana.

5

Ore 19.30 – Chef Stellato Marco Lagrimino

Menu Masterclass dal ristorante **L'Acciuga** di Perugia. Dimostrazione culinaria con focus su stagionalità, equilibrio dei sapori e innovazione nella tradizione.

Tutti gli eventi richiedono prenotazione obbligatoria (max 50 posti) tramite il form online

📩 https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7

Made with GAMMA

Il Risveglio dei Sensi: Buongiorno Casagrande

13 Gennaio 2026 · Ore 9.00

Bar Didattico

Masterclass di Alta Pasticceria a cura dei Docenti e degli Studenti dell'indirizzo Arti Bianche e Pasticceria. Un percorso dimostrativo e formativo sulla colazione contemporanea, con focus sulla tecnica, la qualità delle materie prime e la presentazione dei prodotti.



Evento aperto al pubblico – Prenotazione obbligatoria
Posti disponibili: max 50
📩 https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7

Made with GAMMA

Pranzo Gourmet

13 Gennaio 2026 · Ore 13.00

Ristorante Didattico

Lasciatevi sedurre da un'esperienza culinaria indimenticabile: il Pranzo Gourmet esclusivo con lo **Chef Paolo Trippini** al Ristorante Didattico. Un viaggio sensoriale dove ogni piatto è un inno al cuore pulsante dell'Umbria, celebrando con passione il territorio e la ricchezza delle sue stagionalità. Scoprite la magia di una tradizione gastronomica rivisitata, con sapori autentici che danzano sul palato in un equilibrio perfetto tra raffinatezza e profonda emozione.

Evento aperto al pubblico – Prenotazione obbligatoria
Posti disponibili: max 50
📩 https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7



Made with GAMMA

Le Masterclass del 13 Gennaio

La Clarice: Nuovi Orizzonti



Ore 17.00 – Davide e Diego Narcisi esplorano le erbe aromatiche come ponte tra l'orto e le cucine stellate, trasformando la biodiversità in innovazione gastronomica.

Mixology con Stile



Ore 18.30 – Valentina Scuotto e Mirko Scorteccia presentano un viaggio tra cocktail contemporanei e grandi marchi della tradizione italiana.

Tutti gli eventi richiedono prenotazione obbligatoria (max 50 posti) tramite il form online
📩 https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7

Made with GAMMA

Menu Masterclass

13 Gennaio 2026 · Ore 19.30

Ristorante Didattico

Preparatevi a un viaggio sensoriale senza precedenti! Direttamente dal rinomato ristorante L'Acciuga di Perugia, lo Chef Marco Lagrimino vi guiderà in una dimostrazione culinaria che è pura magia. Lasciatevi incantare dalla sua filosofia gastronomica, un inno vibrante alla stagionalità, all'equilibrio sublime dei sapori e a un'innovazione che rispetta e celebra la più autentica tradizione. Un'esperienza straordinaria che stimolerà i vostri sensi e accenderà la passione per l'alta cucina.

Evento aperto al pubblico – Prenotazione obbligatoria
Posti disponibili: max 50
📩 https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7

MICHELIN
2025



Made with GAMMA

Programma 14 Gennaio 2026



Ore 9.00 – Colazione d'Autore

Masterclass di Alta Pasticceria al Bar Didattico. Docenti e studenti presentano dolci della tradizione rivisitati in chiave contemporanea.



Ore 13.00 – Degustazione A.I.S.

Percorso sensoriale guidato dai Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier, dedicato alla lettura del vino e agli abbinamenti enogastronomici.



Ore 17.00 – Convegno

Tavola Rotonda "Turismo Esperienziale e Cibo per la Salute" presso l'Auditorium "Falcone-Borsellino". Incontro con esperti del settore e rappresentanti istituzionali.



Ore 19.00 – Aperitivo AIBES

Cocktail creativi a cura dei bartender AIBES: un momento di convivialità tra innovazione e sostenibilità.



Ore 21.00 – Cena di Gala

A tavola con gli chef stellati Giulio Gigli (Une) e Andrea Impero (Elementi). Celebrazione dell'alta cucina italiana, patrimonio UNESCO.

Made with GAMMA

Colazione d'Autore: Masterclass di Alta Pasticceria

14 Gennaio 2026 · Ore 9.00

Bar Didattico

A cura dei Docenti e Studenti di Pasticceria.
Un momento dedicato alla scoperta dei dolci della tradizione rivisitati in chiave contemporanea.

Evento aperto al pubblico – Prenotazione obbligatoria
Posti disponibili: max 50
📩 https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7



Made with GAMMA

Vino e Territorio: L'Esperienza A.I.S.

Associazione Italiana Sommelier

14 Gennaio 2026 · Ore 13.00

Ristorante Didattico

Percorso sensoriale condotto dai Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.), dedicato alla lettura sensoriale del vino e agli abbinamenti enogastronomici del territorio umbro.

Un'esperienza immersiva che svela i segreti della degustazione professionale e valorizza le eccellenze vitivinicole regionali.

Evento aperto al pubblico – Prenotazione obbligatoria
Max 50 posti · 📩 Prenota ora
https://forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7

Made with GAMMA



Ore 17.00 – Convegno

La "Tavola Rotonda: Turismo Esperienziale e Cibo per la Salute" si terrà presso l'Auditorium "Falcone-Borsellino" e rappresenta un momento cruciale di confronto e approfondimento. L'incontro vedrà la partecipazione di esperti del settore e autorevoli rappresentanti istituzionali. L'obiettivo principale è esplorare le sinergie tra il turismo esperienziale, l'alimentazione sana e la valorizzazione del territorio, promuovendo modelli di sviluppo sostenibile.

Saranno affrontati temi chiave come il potenziale del turismo esperienziale nell'attrarre visitatori alla ricerca di autenticità e connessione culturale, l'impatto del cibo sulla salute e sul benessere, e le strategie per integrare questi aspetti in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica locale. Si discuterà inoltre di come l'innovazione possa contribuire a rafforzare la filiera enogastronomica, creando nuove opportunità per le imprese e le comunità.

Made with GAMMA

“Aperitivo AIBES: Cocktail e Creatività”

Ore 19.00 – Aperitivo

Un momento di incontro e convivialità tra cocktail d'autore, sostenibilità e innovazione.



Mirko Scorteccia



Valentina Scuotto



Eldis Sertani



Fulvio Lo Monaco

Made with GAMMA

Il Gran Finale: Cena di Gala con Chef Stellati

14 Gennaio 2026 · Ore 21.00 · Ristorante Didattico

Chef Giulio Gigli – Ristorante "Une"

Maestro della cucina stellata umbra, celebra la tradizione con innovazione e passione per le materie prime del territorio.





Chef Andrea Impero – Ristorante "Elementi"

Artista culinario che trasforma gli ingredienti in esperienze sensoriali uniche, patrimonio dell'alta cucina italiana.



I due chef stellati uniscono le forze per questo conviviale dedicato alla celebrazione dell'alta cucina italiana, riconosciuta come patrimonio immateriale dell'UNESCO.

Evento su invito

Made with GAMMA

Ospite d'Onore: Edoardo Raspelli



Il Gastronomo della Televisione Italiana

Anche questa seconda edizione dell'evento vedrà la gradita partecipazione del Gastronomo e critico enogastronomico di fama nazionale **Edoardo Raspelli**, voce autorevole della cultura culinaria italiana e punto di riferimento per gli appassionati.

Siamo orgogliosi dei risultati ottenuti dai nostri studenti e dei rapporti con le realtà di eccellenza del nostro territorio; per questo vi invitiamo a unirvi a noi per celebrare il loro successo e condividere insieme la passione per l'enogastronomia italiana.

Made with GAMMA

Restate Aggiornati

Seguici online per rimanere aggiornato su eventi importanti, novità e molto altro dall'Istituto "Casagrande-Cesi".

Prenotazioni 📩

forms.gle/qGGwP45eUEjTCe7o7

Informazioni

Istituto "Casagrande-Cesi"
Terni, Umbria

Social Media

Seguici sui nostri canali ufficiali per non perdere nessun aggiornamento

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TERNI E NARNI

Made with GAMMA