

Cucina Italiana

CUCINA ITALIANA



Passare una piacevole serata tra i fornelli alla scoperta della cucina italiana e dei suoi segreti. Un interessante viaggio tra le meravigliose materie prime che il nostro territorio ci offre ma anche una interessante panoramica sulle principali

tecniche di cottura e di lavorazione che sono alla base della preparazione di tutti i grandi classici della cucina italiana.

I piatti della grande cucina regionale con una particolare attenzione al tema della salute alimentare e del controllo dei costi.

Sei incontri operativi della durata di 3 ore ciascuno dove ogni partecipante verrà seguito da un docente esperto nella realizzazione delle diverse preparazioni che di volta in volta verranno cucinate.

Negli ultimi due incontri verranno suggeriti anche i principali abbinamenti dei piatti preparati con i vini locali.

1° incontro PASTE FRESCHE E INTRODUZIONE ALLE PASTE RIPIENE

2° incontro PASTE RIPIENE E SALSE DI BASE

3° incontro CARNI BIANCHE E CARNI ROSSE

4° incontro PREPARAZIONI A BASE DI VERDURE, LEGUMI E CEREALI

5° incontro PREDISPOSIZIONE DI UN MENU COMPLETO TRADIZIONALE

6° incontro PREDISPOSIZIONE DI UN MENU COMPLETO A BASE DI
VERDURE

PARTENZA CORSO: MARTEDI 05/11