

A SCUOLA DI CUCINA

SETTIMANA 1 SI INIZIA...

Corso teorico-pratico sulle fondamenta della cucina italiana: gli antipasti

L'igiene in cucina, tagli di verdure, i fondi vegetali e di carne, i roux, le salse madri (besciamella, pomodoro), le salse derivate (aurora, mornay), le salse emulsionate (maionese, citronette, vinaigrette), le patate, le uova.

Vellutate e zuppe, Passata di verdure alle erbe fresche aromatiche, la cottura delle uova, torte salate, crema Parmentier.

SETTIMANA 2-3 LA PASTA FATTA IN CASA

Corso teorico-pratico sulla pasta fresca

Impasto di farina di grano tenero all'uovo, pasta di semola di grano duro, i formati della pasta, la sfoglia, le fettuccine, le paste ripiene

Lasagna rossa, lasagna bianca, tortelli e cappelletti, fettuccine paglia e fieno alla bolognese

Gnocchi di patate, gnocchi di semolino e gnocchi ripieni e vari formati di pasta

SETTIMANA 4 SUA MAESTA' IL RISOTTO

Corso teorico-pratico sui risotti

La composizione del riso, la classificazione del riso, le fasi per un buon risotto

Varianti regionali di un ingrediente raffinato come il riso

SETTIMANA 5-6 CARNE, TAGLI E FROLLATURA

Corso teorico-pratico sulla carne: come cucinare in maniera corretta la carne

La composizione della carne, dal macello alla tavola, i tagli e le differenti cotture

SETTIMANA 7-8 L'ARTE DEL LIEVITO

Corso teorico-pratico sui lievitati salati

Le farine, i diversi tipi di lievitazioni chimica, fisica e biologica, le componenti dell'impasto (farina, acqua, sale, lievito) e approfondimento sulle loro funzioni e percentuali, cosa avviene nella fase fermentativa e lievitativa e brevi differenze tra metodi di impasto (diretto, semi-indiretto e indiretto)

Grissino stirato con farina macinata a pietra, focaccia, pizza in teglia e diversi tipi di pane

SETTIMANA 9-10 *AMATISSIMO E IRRESISTIBILE: IL CIBO DI STRADA*

Corso teorico-pratico sulle nuove tendenze di mercato: lo street food

Pizza frita, panzerotti di patate, calzoni fritti, timballi di pasta, arancini e piadine

Ogni settimana è costituita da 2 lezioni: mercoledì e giovedì dalle ore 14.00 alle ore 19.00 presso i laboratori di enogastronomia dell'istituto Graziella Fumagalli di Casatenovo (LC).