

AGSI Corsi di Cucina a Bologna

[rev_slider_vc alias="agsi"]Il progetto AGSI (Accademia Gourmet & Sommelier Italiani) project, nasce dalla collaborazione e dalla sinergia tra **ABC Cook in Italy (Alce Bologna Cucina)** e **ABS (Alce Bologna Sommelier)**, il dipartimento dedicato all'analisi sensoriale ed al mondo del vino ospitata negli splendidi locali di un elegante edificio storico nel centro di Bologna (in **Via S. Stefano 164**, sede di **ALCE**, una delle più accreditate e stimate scuole di lingua della città), AGSI intende essere il punto di riferimento per tutti coloro che vogliono avvicinarsi, per piacere o per lavoro, alla cultura del "mangiare e bere bene", sotto la attenta guida e supervisione di qualificati professionisti del settore.

[Tecniche base di cucina](#) | [Km 1000 Giro di Italia dei Sapori](#) | [Menu Gourmet e speciali](#) | [lezioni individuali o per mini gruppi](#)

Nel corso degli anni AGSI ha sviluppato un collaudato metodo accademico che unisce linguaggio, comunicazione, degustazione e cucina, offrendo agli studenti la possibilità di scoprire, in una forma immediata ed indimenticabile, l'essenza della cultura Italiana ed il vario e sterminato patrimonio culinario di questo unico Paese.

Lo scopo principale dell'Accademia è promuovere e diffondere in Italia e nel mondo, l'inestimabile patrimonio della eno-gastronomia nazionale.

Tecniche base di cucina" (in 6 + 2 appuntamenti)

Corso autunnale c di primo livello

>> maggiori informazioni, dettagli e tutti i menu completi che verranno realizzati nelle serate

- **Martedì 24/09/2019** – h. 18.45-21.45: Prima sessione: I lievitati (pane, pizza e focaccia)
- **Martedì 01/10/2019** – h. 18.45-21.45: Seconda sessione: Organizzazione, taglio e cottura verdure
- **Mercoledì 09/10/2019** – h. 18.45-21.45: Terza sessione: La pasta sfoglia all'uovo e ripiena
- **Martedì 15/10/2019** – h. 18.45-21.45: Quarta sessione: Le carni bianche
- **Martedì 22/10/2019** – h. 18.45-21.45: Quinta sessione: Le carni rosse
- **Martedì 29/10/2019** – h.18.45-21.45: Sesta sessione: Pesci, crostacei e frutti di mare
- **Martedì 05/10/2019** – h.18.45-21.45: Settima sessione: Dolci e Pasticceria I
- **Giovedì 07/10/2019** – h.18.45-21.45: Ottava sessione: Dolci e Pasticceria II

NB: è possibile iscriversi a una, più o tutte le sessioni

In ogni serata verrà realizzato un menu di 3 portate attraverso le quali si svilupperanno praticamente le tecniche componendo piatti completi e articolati

Cuoco : **Nunzia Petrolo**

1 lez. € 65 | 2 lez. € 125 | 3 lez. € 180

4 lez. € 240 | 5 lez. € 300 | 6 lez. € 350

7 lez. € 385 | 8 lez. € 440

Giovedì 12/09/2019 – h. 18.45 – 21.45

Menu di fine estate

“IMPRESSIONI DI SETTEMBRE”

Descrizione:

1. Spaghetti alla chitarra al basilico, pomodorini confit, crema di burrata e cipolla di Tropea Croccante
2. Rollatine di pollo allo speck e scamorza al profumo di birra scura su letto di verdure di stagione
3. Panna cotta allo zenzero con coulis di more selvatiche

> *Corso con partecipazione ATTTIVA supervisionato e diretto da uno chef professionista*

> *Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert*

> *Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP*

> *Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)*

> *Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione | totale 3.5 ore circa*

quota di partecipazione: € 65

Martedì 17/09/2019 – h. 18.45 – 21.45

Menu di fine estate 2

“SULL’APPENNINO”

Descrizione:

1. Tortelli di patate alla Mugellana con ragù di salsiccia e funghi
2. filettino di maiale alle erbe aromatiche su tortino di topinambur e porri
3. Il tiramisù con il pan di spagna al cioccolato

> *Corso con partecipazione ATTTIVA supervisionato e diretto da uno chef professionista*

> *Realizzazione di un menu da 4 portate con antipasto, primo, secondo e dessert*

- > Degustazione a tavola dei piatti preparati, accompagnati da vini DOP
- > Ricettario del menu elaborato durante la lezione (PDF)
- > Durata della lezione: 3 ore di corso più degustazione | totale 3.5 ore circa

quota di partecipazione: € 65