

Corsi di gruppo, tutto l'anno | La Cucina Italiana

La CUCINA ITALIANA nei MENU REGIONALI

“Km 1000, Giro di Italia dei Sapori”

Un percorso a **360°** attraverso i menu della Penisola. Amiamo chiamarla cucina a “**km 1000**” (tanta è la distanza dalle Alpi alla Sicilia) perchè vuole rivalutare e aggiornare la sterminata gastronomia nazionale attraverso le sue declinazioni **regionali**. Nel rispetto della **stagionalità** e con attenzione rigorosa alla qualità delle materie prime (Dop, Igp, Presidi Slow Food, ecc.) , sarà un **Giro di Italia dei profumi e dei sapori autentici Italiani**.

- minimo 3, massimo 12 studenti per classe
- lezioni singole o cicli da 1 a 4 settimane con 3 lezioni a settimana (ogni sessione della durata di 3 ore)
- guidati dai nostri chef professionali nella nostra cucina attrezzata all'avanguardia
- pranzo o cena finale , con vino locale
- assicurazione personale | uso grembiule ALCE ABC | libretto/manuale con le ricette eseguite

[12px]partecipanti, [12px]1%20sessione%2F%203%20ore, [12px]2%20sessioni%20%2F%206%20ore, [12px]3%2F4%20sessioni%20-%20%209%2F12%20ore|[b;12px]da%203%20a%20%2010,%E2%82%AC%2065%2C00,%E2%82%AC%2060%2C00,%E2%82%AC%2055%2C00Quote a persona e per lezione

Tessera AGSI: € 10,00 **Giovedì 03/10/2019 – h. 19.30-22.30**

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina della LOMBARDIA

Cuoco : Nunzia Petrolo

- I Pizzoccheri di grano saraceno al Bitto
- L'ossobuco con i “dadi” di risotto allo zafferano
- La sbrisolona Mantovana e il suo zabajone

€ 65,00

Giovedì 10/10/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina della LIGURIA

Cuoco : Nunzia Petrolo

- I testaroli con la salsa di noci
- il pesto alla Genovese (trofei o linguine)
- Il coniglio alla Cerianesca

€ 65,00

Giovedì 17/10/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina del PIEMONTE

Cuoco : Nunzia Petrolo

- Involtini di cavolo verza alla toma
- I ravioli del plin
- filetti di Fassona con Passito di Caluso alla crema di Murazzano

€ 65,00

Giovedì 24/10/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina del TRENTINO ALTO ADIGE

Cuoco : Nunzia Petrolo

- I canederli alla Tirolese
- Il Gulash di Manzo
- lo strudel di ciliege

€ 65,00

Giovedì 31/10/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina DELL’EMILIA – parte I (la tradizione Bolognese)

Cuoco : Nunzia Petrolo

- Tortino di patate e mortadella IGP su crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico
- Gramigna al ragù di salsiccia e cipolla
- Cotoletta alla Petroniana con spinaci saltati al burri, parmigiano e macis

€ 65,00

Giovedì 14/11/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina del VENETO

Cuoco : Nunzia Petrolo

- I Bigoli al ragù bianco di corte
- Il risotto al radicchio trevigiano e Valpolicella
- Il tiramisù tradizionale

€ 65,00

Giovedì 21/11/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina della TOSCANA

Cuoco : Nunzia Petrolo

- tortino di pecorino con crema di piselli, menta e Prosciutto Toscano croccante
- La ribollita
- I gnocchi “gnudi” di ricotta e spinaci con burro e salvia
- I cantucci tradizionali alle mandorle

€ 65,00

Giovedì 28/11/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina DELL’EMILIA – parte II

Cuoco : Nunzia Petrolo

- Le lasagne verdi con il ragù bolognese
- Il crescione romagnolo alle erbe e mozzarella
- La torta di riso

€ 65,00

Giovedì 05/12/2019 – h. 19.30-22.30

“Km 1000, Giro di Italia dei sapori”

La cucina della CALABRIA

Cuoco : Nunzia Petrolo

- Le crocchette di patate (i “vrascioli”)
- La “fileja” al ferretto con sugo alla nduja

▪ La parmigiana di melanzane

€ 65,00