

Tecniche base di cucina Italiana

Tecniche di base di cucina italiana

La Struttura del corso:

In questo nuovo anno accademico 2020/2021 abbiamo “rimodulato” la struttura del nostro corso più popolare di media durata, rendendolo ancora più flessibile e completo al tempo stesso

Le lezioni del programma “tecniche di base di cucina” si articoleranno in **sessioni annue**

- autunnale (da settembre a dicembre)
- invernale (febbraio e marzo)
- primaverile (aprile e giugno)

Più nel dettaglio:

TECNICHE DI BASE (martedì sera)

- **durata:** Ogni sessione è divisa in **6 incontri:** 6 appuntamenti serali (**tecniche di base**)

DOLCI E PASTICCERIA (giovedì sera)

- + 4 appuntamenti serali extra (dedicati a **dolci e pasticceria**)

VEGETARI-AMO (CUCINA VEGETARIANE E VEGANA ... MA CON GUSTO) – mercoledì sera

- + 6 appuntamenti (NOVITA' ASSOLUTA) di VegetariAMO (sessioni di cucina **vegana e vegetariana** , ... con gusto)

-
- **orario:** dalle 19.00 alle 22.00 (anche se normalmente la preparazione può essere più lunga e i nostri cuochi sono flessibili)
 - **frequenza:** 1 volta alla settimana
 - **contenuto:** ogni lezione prevede la elaborazione di un menu completo di almeno 3 portate nel quale vengono insegnate, applicate ed eseguite le tecniche generali secondo la nostra filosofia “hands on” ovvero “imparare facendo” sotto la guida esperta di uno chef qualificato
 - **i menu** di ogni sessione, sono totalmente diversi e seguono la stagionalità delle materie prime che impareremo a scegliere ed usare
 - **partecipanti:** massimo 8, media 4/6
 - **svolgimento:** ad una introduttiva spiegazione teorica segue la concreta esecuzione delle portate del menu ; ogni partecipante opera nella propria postazione con gli strumenti appropriati lavorando sotto la supervisione e dimostrazione del cuoco
 - **degustazione:** al termine delle preparazioni i partecipanti potranno degustare quanto realizzato e commentare il lavoro insieme allo chef tutor
 - **abbinamento:** è incluso l’abbinamento delle portate con un vino adatto al menu

Anno accademico 2020/2021 | primo livello | tecniche di base

Martedì sera

Autunno%202020, Inverno%202021, Primavera%202021|[c#1e73be]6%20-%2013%20-%2020%20-%2027%20ottobre, [c#1e73be]2%20-%2009%20-%2016%20-%2023%20febbraio, [c#dd8706]23%20-%2030%20marzo|[c#1e73be]3%20-%2010%20novembre, [c#1e73be]2%20-%2009%20marzo, [c#dd8706]6%20-%2013%20-%2020%20-%2027%20aprile|[c#e88b00]17%20-%2024%20novembre, , [c#1e73be]4%20-%2011%2018%20-

2025 maggio | [c#e88b00]1 - 208 - 2015 -
2022 dicembre, [c#1e73be]1 - 208 giugno Anno accademico
2020/2021 | VegetariAmo – cucina vegetariana e vegana

Mercoledì sera

Autunno 2020, Inverno 2021, Primavera 2021 | [c#1e73be]7 -
2014 - 2021 - 2028 ottobre, [c#1e73be]3 - 2010 -
2017 - 2024 febbraio, [c#dd8706]24 -
2031 marzo | [c#1e73be]4 - 2011 novembre, [c#1e73be]3 -
2010 marzo, [c#dd8706]7 - 2014 - 2021 -
2028 aprile | [c#e88b00]18 -
2025 novembre, [c#1e73be]5 - 2012 - 2019 -
2026 maggio | [c#e88b00]2 - 209 - 2016 -
2023 dicembre, [c#1e73be]9 - 2016 giugno Anno
accademico 2020/2021 | DOLCI e PASTICCERIA

Giovedì sera

Autunno 2020, Inverno 2021, Primavera 2021 | [c#1e73be]22 -
2029 ottobre, [c#1e73be]4 - 2011 - 2018 -
2025 febbraio, [c#dd8706]18 - 2025 marzo | [c#1e73be]5 -
2012 novembre, [c#1e73be], [c#dd8706]1 -
208 aprile | [c#e88b00]19 -
2026 novembre, [c#1e73be]6 - 2013 - 2020 -
2025 maggio | [c#e88b00]3 - 2010 dicembre, [c#1e73be]

Quote di partecipazione

- 1 lezione: € 65
- 2 lezioni: € 125
- 3 lezioni: € 180
- 4 lezioni: € 240
- 5 lezioni: € 300
- 6 lezioni: € 350

Tessera associativa ABC | Alce Bologna Cucina: € 10

Include: assicurazione Alce, accesso al laboratorio gastronomico e sala degustazione, lezione teorica e pratica, uso del grembiule, dispense e materiali con tecniche di cucina apprese e menu eseguiti

Alcune delle tecniche di base trattate e sperimentate nel corso

Coltelleria principale – sicurezza dell'operatore – tecniche di taglio (affettato, lungo, dadi, tornito) – cotture verdure (a conduzione con acqua, con grasso, per irraggiamento)

Impasto e lavorazione per focaccia, pizza e pane – Lievitazione diretta, poolish, Biga – Cottura e conservazioni prodotti salati lievitati

Impasto e lavorazione pasta con le uova o senza – Sfoglia con mattarello – vari formati paste – preparazione base per salse; preparazioni per gnocchi

Carni Rosse e Bianche – Legatura; cottura per irraggiamento – Pulizia, taglio e cottura a conduzione con grasso

Pesci interi – Tranci – Filetti – crostacei – molluschi

Semifreddi – dolci al cucchiaio – creme – Frolla classica – Pasta Sfoglia – Ganache – Creme caramel

Accenni sui fondi e alse Madri – Utilizzi (Fondo bruno di vitello, Fondo bianco comune, Fondo di pesce, Fondo vegetale) Salse Madri calde (Vellutata , besciamella, Salsa di pomodoro, Fondo bruno legato) – e fredde (Maionese, Vinagrette)

Riso e Risotti – Preparazioni – Tostatura – Mantecatura

I menu completi dei primi 10 (6+4) appuntamenti

della sessione autunnale del corso “tecniche di base” + “dolci e pasticceria”

in partenza: primo ciclo stagione 2020/ 2021: dal 6 ottobre al 10 novembre (tecniche di base in cucina) + dal 17 novembre al 22 dicembre (dolci e pasticceria)

Martedì 6 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-21.30

Tecniche di base

LEZIONE 1 – Lieviti e panificazione

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Il pane ciabatta (polish)
- la treccia morbida
- i grissini piemontesi
- la crescente bolognese

€ 65,00

Martedì 13 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Tecniche di base

LEZIONE 2 – I tagli, le cotture, la verdura

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Flan di asparagi con fonduta di Montasio
- Friggitelli ripieni con patate, cipollati, salsiccia, pecorino e erbe aromatiche
- Orzo risottato con pesto trapanese (pomodori, mandorle,

menta, basilico e pecorino siciliano)

€ 65,00

Mercoledì 20 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Tecniche di base

LEZIONE 3 – La pasta fatta a mano

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Balanzoni verdi con ripieno di ricotta e mortadella conditi con burro e salvia
- Orecchiette alle cime di rapa
- Spaghetti alla chitarra con pomodoro, cipolla di Tropea e limone di Sorrento

€ 65,00

Martedì 27 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Tecniche di base

LEZIONE 4 – Le carni bianche

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Gnocchetti di patate con ragù bianco leggero di vitello, cavolo verza e formaggio canestrato
- Arista di maiale tonnato alla piemontese
- Rollatina di tacchino alla birra rossa, con speck e scamorza su letto di verdure croccanti

€ 65,00

Martedì 3 novembre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Tecniche di base

LEZIONE 5 – Le Carni rosse

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Risotto cacio e pepe con carpaccio di girello
- Filetto al vapore con riduzione di vino rosso e insalata di carciofi
- Stinco di manzo alla birra con carotine saltate al burro

€ 65,00

Martedì 10 novembre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Tecniche di base

LEZIONE 6 – Il pesce, i molluschi e i crostacei

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu:

- Risotto di gamberi, lime e stracciatella
- Spaghettoni alle vongole veraci
- Sogliola alla mugnaia

€ 65,00

Vegetari-AM0

Cucinare vegetariano e vegano ... con gusto

Mercoledì 7 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Vegetari-AM0

LEZIONE 1

CHEF: Fabio Naponiello

Menu:

- Felafel di lenticchie rosse con maionese vegetale e chiffonade di radicchio al pompelmo (vegan)
- Crespelle di farina di ceci ai funghi pioppini con riduzione di sangiovese e crumble di noci
- Mussaka vegetariana con feta gratinata e salsa di peperoncini rossi (vegan)
- Bavarese al limone con coulis di lamponi e biscotto alla vaniglia (vegan)

€ 65,00

Mercoledì 14 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Vegetari-AM0

LEZIONE 2

CHEF: Fabio Naponiello

Menu:

- Involtini di zucca al tofu marinato, misticanza ai semi di melograno e mandorle tostate (vegan)
- Spaghetti di riso alla carbonara vegana con coulis di pomodoro (vegan)
- Kebab di seitan e verdure croccanti con salsa di yogurt greco al limone
- Chantilly di castagne con bisquit al brandy e crumble di amaretti

€ 65,00

Mercoledì 21 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Vegetaria-AMO

LEZIONE 3

CHEF: Fabio Naponiello

Menu:

- Polpettine di farro alla salsa di soia con chiffonade di cavolo cappuccio e panini ai semi di lino (vegan)
- Tagliatelle di grano duro con ragù vegano e salsa di rucola (vegan)
- Polpette di broccoli su timballo di quinoa, acqua di pecorino sardo stagionato e cicoriette saltate
- Chantilly di zucca con bisquit al cioccolato, nocciole tostate e aceto balsamico tradizionale

€ 65,00

Mercoledì 28 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Vegetaria-AMO

LEZIONE 4

CHEF: Fabio Naponiello

Menu:

- finger food di zucca in doppia consistenza con i suoi semi e crostini al rosmarino (vegan)
- tagliatelle di farro con pesto di noci , spinacino saltato e crema di parmigiano al pepe garofanato (pimento)
- gulash di soia con patate mantecate e carpaccio di cavolo viola marinato all'aceto di mele
- ricotta " bruciata " con culis di cachi e mandorle caramellate

€ 65,00

Mercoledì 4 Novembre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Vegetaria-AMO

LEZIONE 5

CHEF: Fabio Naponiello

Menu:

- Timballo di cous cous con verdure croccanti, crema di zucchine, yogurt mantecato e salsa harissa (vegan)
- Parmentier di zucca con polpettine d'orzo, crema di prezzemolo e chips di pane carasau
- Hamburger di cereali e verdure con cipolla agrodolce e patate fritte in doppia cottura (vegan)
- Tortino di cioccolato e pere con salsa di Bursôn e granella di noci

€ 65,00

Mercoledì 11 Novembre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Vegetaria-AMO

LEZIONE 6 – Menu speciale gourmet

CHEF: Fabio Naponiello

Menu:

- -“di non solo pane ” | Piatto storico del ristorante Joia creato da Pietro Leemann (vegan)
- Risotto zzz | Risotto alla zucca in tre consistenze con i suoi semi , brunoise di zucchine marinate allo zenzero (vegan)
- Sigaro siciliano | Cannoli di pasta tulipe ripieni di chantilly allo zabaione e zibbibbo con mandorle caramellate e salsa mou al caffè

€ 65,00

Dolci e pasticceria

Giovedì 22 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Dolci e Pasticceria

LEZIONE 1

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu

- Crostata moderna alla frutta
- Cream Tart
- Panna cotta
- Cremoso al limone

€ 65,00

Giovedì 12 novembre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Dolci e Pasticceria

LEZIONE 4

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu | I mignon

- Lemon card
- Bignè
- Morbidone all'arancia
- Tartelette ai frutti rossi

€ 65,00

Giovedì 29 ottobre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Dolci e Pasticceria

LEZIONE 2

CHEF: Nunzia Petrolo

Menu e tecniche

- Decorazione torta di compleanno
- Pan di Spagna con crema pasticcera, gocce di cioccolato e panna
- Biscotti: Al cocco | Rose del Deserto

€ 65,00

Giovedì 5 novembre 2020

Orario: h. 19.30-22.30

Dolci e Pasticceria

LEZIONE 3

- Torta moderna con glassa a specchio ai frutti della passione
- Monoporzioni: mousse leggera al mascarpone con gelée di lamponi

€ 65,00