

Progetto AGSI

[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 appuntamenti)

Corso autunnale di primo livello

[>> maggiori informazioni, dettagli e tutti i menu completi che verranno realizzati nelle serate](#)

- **Martedì 06/11/2018** – h. 19.00-22.00: Prima sessione: I lievitati (pane, pizza e focaccia)
- **Martedì 13/11/2018** – h. 19.00-22.00: Seconda sessione: Organizzazione, taglio e cottura verdure
- **Martedì 20/11/2018** – h. 19.00-22.00: Terza sessione: La pasta sfoglia all'uovo e ripiena
- **Martedì 27/11/2018** – h. 19.00-22.00: Quarta sessione: Le carni bianche
- **Martedì 04/12/2018** – h. 19.00-22.00: Quinta sessione: Le carni rosse
- **Martedì 11/12/2018** – h. 19.00-22.00: Sesta sessione: Pesci, crostacei e frutti di mare

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 : **Giuseppe Albanese**

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

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

Venerdì 30 novembre 2018

Orario: **19.30 / 23.00**

Menu speciale di Natale | LA CARNE

Chef: **Giuseppe Albanese**

1. Involtini di falsomagro con friggione
2. Gnocchetti di Montasio, porri e guanciaie
3. Cubi di zampone in crosta di mais con vellutata di fave bianche

> *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

Venerdì 7 Dicembre 2018

Orario: h. 19.00-22.00

Menu Speciale di Natale | IL PESCE

Chef : Giuseppe Albanese

1. Mantecato di baccalà e porcini in tempura
2. Pettole pugliesi con alici sott'olio e broccoletti
3. Risotto al nero di seppia, ricotta, pomodoro e gamberi
4. Triglie e pancotto in zuppa con bietole, patate e peperoncini

- > Corso con partecipazione ATTIVA 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