



Nel sugo di pomodoro non ci va lo zucchero! La corretta conoscenza e il rispetto della materia prima



INIZIO CORSO: mercoledì 23 giugno 2021

durata: 3 ore

Prezzo: 115,90 € (95,00 € + IVA)

La ricerca degli ingredienti giusti e la capacità di riconoscerne la qualità sono i primi fondamentali passi per ottenere ottimi risultati in cucina. Quante volte abbiamo sentito dire "quando la materia prima è di qualità, il gioco è fatto"? Certamente la genuinità e la freschezza di ciò che portiamo nelle nostre tavole favorisce la realizzazione di ricette di qualità, tuttavia ciò non basta: **è fondamentale saper trattare ogni ingrediente nel modo giusto.**

Nel paese con la maggiore biodiversità al mondo, essere a conoscenza di quali ingredienti utilizzare, di quali certificazioni di qualità siamo provvisti, degli strumenti ed i metodi di scelta dei prodotti, nonché della corretta lavorazione di ognuno, costituisce un patrimonio culturale imponente. Solo conoscendo il singolo ingrediente in modo completo possiamo gestirlo correttamente per farlo esprimere al meglio.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è fornire una panoramica sulle strategie più efficaci per conoscere le materie prime presenti nel nostro territorio, valutarne la qualità e predisporle per le preparazioni e/o la cottura.

Contenuti:

- Reperire le informazioni sugli ingredienti: come leggere le etichette.
- L'importanza della stagionalità
- Saper utilizzare gli strumenti e i trattamenti di cottura e conservazione corretti per ogni ingrediente
- Il sugo di pomodoro: salsa bollita o rosolata, dalla scelta dei pomodori alla corretta cottura, agli errori da evitare per una salsa perfetta tutta italiana
- Il ragù di carne, un importante riferimento della cucina dove la materia prima e la sua lavorazione diventano cardini per una ricetta corretta
- La pasta fresca: i principali impasti italiani e le loro lavorazioni

Calendario

Mercoledì 23 giugno 2021
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 16 giugno 2021

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina che cercano una maggiore consapevolezza nel trattamento della materia prima, dalla selezione e acquisto alla lavorazione e cottura.