

LA CUCINA DEL MERCOLEDÌ IN ENAIP

La cucina sarà interattiva con i partecipanti, ci sarà una parte di lavoro che svolgeranno anche i corsisti.

A fine lavori degusteremo insieme le prelibatezze preparate e in alcune lezioni si potrà portare a casa il proprio manufatto.

Verrà consegnato un grembiule e verranno spedite via mail le dispense con le ricette eseguite.

CUCINA

29 NOVEMBRE - Il secondo piatto di Natale - Chef Carmelo Sciarabba

Oltre a scambiarsi doni e affetto, il Natale è anche un trionfo di profumi e sapori. Ogni ricetta tradizionale sprigiona aromi di ogni tipo. Sono tanti i piatti classici delle feste, in particolare dominano i secondi di carne. Una delle preparazioni più particolari è quella della faraona, un secondo piatto elegante e ad effetto da presentare sulla vostra tavola in un giorno speciale come il Natale.

6 DICEMBRE - Amuse Bouche di Natale - Chef Yuri Alu'

Il Natale è il momento dell'anno perfetto per riunire familiari e amici, gli Amuse Bouche sono perfetti per aprire un bel pranzo di Natale o la cena di fine anno. Una serie di piccoli capolavori per allietare ogni palato.

13 DICEMBRE – Il pranzo di Natale - Chef Mauro Botta

Il menù per il Pranzo di Natale innanzitutto dovrebbe comprendere sia le ricette della tradizione sia una presentazione dei piatti un po' più accurata del solito. Il tutto in una chiave facile e alla portata di tutti, la presentazione di un primo piatto e di un secondo da realizzare passo passo con uno chef, che ci spiegherà come realizzarlo, facendo felici i nostri commensali.

PASTICCERIA

29 NOVEMBRE – Il pane d'inverno - Chef Tony Ardiri

Il profumo del pane è capace di riportarci immediatamente all'infanzia. Il pane costituisce una presenza essenziale in tavola e il suo aroma, secondo alcune ricerche, influisce sull'attività cerebrale tanto da stimolare il senso di pace e altruismo. Un motivo in più per imbandire la tavola delle feste con un prodotto speciale: Cinnamon Rolls, Pane alle cipolle, Pane alle barbabietole.

6 DICEMBRE - La dolce Stella di Natale (cake Design) - Chef Giovanna Bulgheroni

Un dolce decorativo per allestire la tavola natalizia. Frolla alle mandorle decorata con elementi di biscotto, piccole sculture di zucchero e frutta disidratata. Ogni partecipante realizzerà la propria stella.

13 DICEMBRE - La crostata di Natale - Chef Valentina Lanzini

Ogni corsista realizzerà la sua torta di frolla pain d'épices, con decoro e ganache al cioccolato. Un dolce raffinato per il pranzo Natalizio.

