

# Altopalato

Centro di Cultura Enogastronomica

20123 – Milano – via Ausonio, 13 tel.02/58111000 – 02/89409800 telefax 02/89400311

www.altopalato.it - e-mail altopalato@altopalato.it

I corsi di cucina

Diretti da Terry Sarcina

Gennaio-Giugno 2010

Corso	Inizio corso	orario
<b>CUCINA CLASSICA</b>  8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, in cui gli allievi apprendono tutti gli elementi della tecnica più evoluta di cucina classica e moderna Nell'ultima lezione, dedicata all'accostamento cibo – vino viene rilasciato il diploma	Mercoledì 20 gennaio  Giovedì 21 gennaio  Mercoledì 17 marzo  Giovedì 18 marzo	15-18 19-22  19-22  15-18 19-22  19-22
<b>ALTA CUCINA</b>  8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, riservate ad allievi esperti nelle tecniche di cottura ed a chi ha già frequentato il corso di cucina classica. Le lezioni, monografiche, privilegiano la cucina creativa e la presentazione dei piatti senza trascurare gli aspetti più qualificati della cucina classica. All'ultima lezione, dopo aver sostenuto l'esame pratico, gli allievi ricevono il diploma	Martedì 30 marzo	15-18 19-22
<b>LA CUCINA DEL PESCE</b>  5 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, nelle quali gli allievi apprendono la conoscenza delle diverse tipologie di pesci marini e d'acqua dolce, le tecniche della pulitura, della sfilettatura ed i diversi sistemi di cottura con piatti di cucina creativa e della tradizione	Martedì 23 febbraio	19-22
<b>PASTICCERIA</b>  6 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, in cui viene trattata tutta la gamma della pasticceria, dagli impasti di base, alle torte, ai dolci al cucchiaio, alle creme ecc.	Lunedì 22 marzo	19-22

<b>corso</b>	<b>inizio corso</b>	<b>orario</b>
<p><b>I FRITTI DI CARNEVALE</b></p> <p>1 lezione pratica interamente dedicata alle preparazioni dei dolci fritti seguendo le diverse tradizioni regionali per le feste di carnevale.</p>	Martedì 9 febbraio	15-18 19-22
<p><b>LA CUCINA D' ESTATE</b></p> <p>3 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, con realizzazione di piatti, dall'apertura al dolce, con caratteristiche e prodotti adatti alla stagione.</p>	Martedì 25 maggio	15-18 19-22
<p><b>LE TORTE SALATE</b></p> <p>2 lezioni, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, durante le quali vengono preparate torte e crostate salate, strudel di ortaggi e quiches con ricette della tradizione e novità della cucina creativa</p>	Mercoledì 5 maggio	19-22
<p><b>TORTELLINI E TORTELLONI - PASTA FRESCA MARGHERITA E VALERIA SIMILI</b></p> <p>Una specialissima lezione pratica per apprendere tutti i segreti nella preparazione della pasta e dei ripieni</p>	Mercoledì 19 maggio	9-13,30
<p><b>IL PANE MARGHERITA E VALERIA SIMILI</b></p> <p>2 divertenti ed impegnative lezioni, di circa 4 ore ciascuna, durante le quali gli allievi preparano numerosi tipi di pane della tradizione regionale italiana</p>	<p>Giovedì 20 maggio</p> <p>Venerdì 21 maggio</p>	<p>9-13,30</p> <p>9-13,30</p>

NOVITÀ :

### **L'ANGOLO DEL RISTORANTEB "D'O" di DAVIDE OLDANI**

Il team di cucina del celebre chef milanese proporrà piatti, nelle diverse portate, nei quali la professionalità, la creatività e la filosofia di Oldani, si realizzano con tecniche di alta cucina a costi assolutamente accessibili

<b>tema</b>	<b>inizio corso</b>	<b>orario</b>
<b>GLI ANTIPASTI</b>	Lunedì 15 febbraio	19-22
<b>I PRIMI PIATTI</b>	Lunedì 15 marzo	19-22
<b>I PIATTI DI PESCE E DI CARNE</b>	Lunedì 17 maggio	19-22
<b>I DOLCI</b>	Lunedì 7 giugno	19-22

**CUCINA D'AUTORE**  
( i grandi interpreti della ristorazione italiana ad Altopalato)

<b>corso</b>	<b>inizio corso</b>	<b>orario</b>
<p><b>ANTONINO CANNAVACCIUOLO *</b></p> <p>Chef-patron, dello splendido “Villa crespì” di Orta San Giulio, meta di appassionati gourmet di tutto il mondo, per la prima volta ad Altopalato, presenta una rassegna delle sue creazioni</p> <p><b>* ( 2 stelle della Guida Michelin)</b></p>	Martedì 9 marzo	14.30-18
<p><b>ERNST KNAM</b></p> <p>Grande pasticciere, di fama internazionale, titolare di un’altrettanto famosa pasticceria-laboratorio di Milano, nella quale realizza capolavori di pasticceria.</p> <p>Nella sua lezione un’originale e creativa passerella di torte “griffate”</p>	Martedì 23 marzo	14-17,30
<p><b>GIANCARLO PERBELLINI *</b></p> <p>Il notissimo fuoriclasse, chef-patron dell’omonimo ristorante di Isola Rizza, dopo il successo di alcuni anni orsono, torna a grande richiesta ad Altopalato per una nuova performance del suo più recente repertorio</p> <p><b>* ( 2 stelle della Guida Michelin)</b></p>	Lunedì 26 aprile	14-17,30
<p><b>CARLO CRACCO</b></p> <p>Chef-patron del celebre ristorante di Milano , conclude la rassegna dei grandi protagonisti della cucina, con una nuova e attesa rassegna di piatti tratti dalla sua ultima produzione.</p> <p><b>* ( 2 stelle della Guida Michelin)</b></p>	Lunedì 10 maggio	9,30-13