

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 Sàrcina

Settembre - marzo 2012

Corso	Inizio corso	orario
CUCINA CLASSICA 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 18 gennaio Giovedì 19 gennaio Mercoledì 14 marzo	15-18 19-22 19-22 15-18 19-22
ALTA CUCINA 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 14 febbraio Martedì 17 aprile	15-18 19-22 19-22
LA CUCINA DEL PESCE 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 10 gennaio	15-18 19-22
PASTICCERIA 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 10 ottobre Lunedì 23 gennaio	19-22 19-22

corso	inizio corso	orario
<p>"SPECIALE CARNE"</p> <p>2 lezioni, di 3 ore ciascuna, con una vasta gamma di piatti di alta cucina sul tema : "la carne, i segreti e le tecniche di cottura"</p>	Martedì 29 novembre	15-18 19-22
<p>I DOLCI DI NATALE</p> <p>Due lezioni, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, durante le quali vengono preparati dolci adatti alle feste natalizie e di fine anno.</p>	Lunedì 5 dicembre	19-22
<p>IL MENÙ DI NATALE</p> <p>1 lezione di 4 ore, con realizzazione di un intero menù, sempre inedito, di 4/5 portate, formato da piatti di alta cucina ideali per l'importante occasione natalizia.</p>	Martedì 13 dicembre Mercoledì 14 dicembre	14-18 18-22
<p>LE TORTE SALATE</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>	Martedì 22 maggio	15-18
<p>LA CUCINA DELL' ESTATE (2° corso)</p> <p>3 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta alla settimana, con realizzazione di piatti, classici e creativi, dall'apertura al dolce, con caratteristiche e prodotti adatti alla stagione.</p>	Martedì 12 giugno	19-22

Segue "CUCINA D'AUTORE"

<p>ERNST KNAM</p> <p>Celebre pasticcere, di fama internazionale, titolare di un'altrettanto famosa pasticceria-laboratorio di Milano, nella quale realizza capolavori di pasticceria, terrà due lezioni, una volta alla settimana sul tema:</p> <p style="text-align: center;">PICCOLA PASTICCERIA (friandises)</p> <p>1a lezione: <i>le friandises da forno</i> 2a lezione: <i>le altre friandises</i></p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 1 marzo Giovedì 8 marzo</p>	<p style="text-align: center;">15-18 15-18</p>
<p>DANILO ANGÉ</p> <p>fuoriclasse della cucina creativa, terrà due lezioni, una volta alla settimana sui temi:</p> <p>1a lezione: <i>un menù con piatti per la primavera</i> 2a lezione: <i>un menù "tuttomare"</i></p>	<p style="text-align: center;">Giovedì 15 marzo Giovedì 22 marzo</p>	<p style="text-align: center;">19-22 19-22</p>
<p>CHICCO CERIA</p> <p>Chef-patron del celebre Ristorante " Da Vittorio", di Brusaporto , splendida struttura alle porte di Bergamo , ci proporrà un intero menù estratto dal suo più recente repertorio</p> <p>* (tre stelle della Guida Michelin)</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 17 aprile</p>	<p style="text-align: center;">14 -17</p>
<p>CARLO CRACCO</p> <p>Chef-patron dell'omonimo celebre ristorante di Milano , conclude la rassegna dei grandi protagonisti della cucina, con una nuova e attesa rassegna di piatti tratti dalle sue più recenti creazioni.</p> <p>* (2 stelle della Guida Michelin)</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 22 Maggio</p>	<p style="text-align: center;">9.30-13</p>

L'ANGOLO DEL "D'O" di DAVIDE OLDANI

Il team di cucina del celebre chef milanese proporrà i "menù del mese", nei quali la professionalità, la creatività e la filosofia di Davide Oldani, si realizzano con tecniche di alta cucina a costi assolutamente accessibili

tema	inizio corso	orario
Una proposta di menù per Natale 2011	Lunedì 28 novembre	19-22
menù di marzo	Lunedì 5 marzo	19-22
menù di aprile	Lunedì 16 aprile	19-22
menù di maggio	Lunedì 14 maggio	19-22
menù di giugno	Lunedì 4 giugno	19-22