

# Altopalato

Centro di Cultura Enogastronomica

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

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

**I corsi di cucina**

**Diretti da Terry Sàrcina**

**Settembre – dicembre 2017**

<b>Corso</b>	<b>Inizio corso</b>	<b>orario</b>
<p><b>CUCINA CLASSICA</b></p> <p>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, gli allievi ricevono il diploma.</p>	<p>Mercoledì 20 settembre</p> <p>Mercoledì 24 gennaio 2018</p>	<p>15-18</p> <p>19-22</p>
<p><b>ALTA CUCINA</b></p> <p>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.</p>	<p>Martedì 6 marzo 2018</p>	<p>19-22</p>
<p><b>LA CUCINA DEL PESCE 2° corso</b></p> <p>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.</p>	<p>Giovedì 26 ottobre</p>	<p>19-22</p>
<p><b>PASTICCERIA</b></p> <p>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.</p>	<p>Martedì 24 ottobre</p>	<p>19-22</p>

<p><b>“SPECIALE CARNE”</b></p> <p>2 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, durante le quali gli allievi entrano nel mondo della carne, nelle varie tipologie, le tecniche di taglio e cottura e la realizzazione di vasta gamma di piatti di alta cucina sul tema :</p> <p><b>“LA CARNE, I SEGRETI E LE TECNICHE DI COTTURA”</b></p>	<p>Lunedì 20 novembre</p>	<p>19-22</p>
<p><b>DANILO ANGE’ in uno “special” sul tema</b></p> <p><b>“IL SIFONE, NON SOLTANTO SPUME”</b></p> <p>1 lezione, di tre ore pratiche, durante le quali gli allievi apprendono tutti i segreti nell’uso del sifone e realizzano, con lo chef-insegnante, diversi piatti, di portate diverse, con risultati stupefacenti.</p>	<p>Lunedì 27 novembre</p>	<p>19-22</p>
<p><b>IL MENÙ DI NATALE</b></p> <p>1 lezione di 4 ore pratiche, durante le quali gli allievi realizzano un intero menù, sempre inedito, di 4/5 portate, formato da piatti di alta cucina ideali per l’importante occasione natalizia.</p>	<p>martedì 5 dicembre mercoledì 6 dicembre</p>	<p>14-18 18-22</p>

**CORSO SPECIALE “NOVITÀ”  
RISERVATO AI GIOVANI E STUDENTI FUORI CASA  
“IN CUCINA SENZA PROBLEMI”**

Un corso di 4 lezioni pratiche, di tre ore ciascuna, una volta la settimana, di pomeriggio o di sera, riservate a giovani che, per motivi diversi, si trovano lontani da casa e debbono affrontare in autonomia, senza difficoltà, i problemi giornalieri della cucina, per sé e per le loro piccole serate conviviali.