

# 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 2017 – Giugno 2018

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

<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>	Lunedì 20 novembre	19-22
<p><b>ANGELO PRINCIPE in</b></p> <p><b>“IL DESSERT AL PIATTO”</b></p> <p>Una lezione pratica, durante la quale gli allievi apprendono e realizzano con lo chef-pasticciere, diversi dolci al cucchiaio, per concludere, nel migliore dei modi, anche il pranzo più impegnativo. Dolci individuali accompagnati dalle salse e creme più indicate.</p>	Martedì 28 novembre	19 -22
<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>	Mercoledì 13 dicembre Giovedì 14 dicembre	14-18 18-22
<p><b>I “SUPERFRITTI” DI CARNEVALE</b></p> <p>1 lezione pratica, speciale , di 3 ore, durante le quali gli allievi apprendono tecniche e segreti per realizzare fritti perfetti ed esclusivi come, per esempio: chiacchiere “leggerissime” ( galani o frappe e rose di carnevale) , krapfen, tortelli , crema fritta ecc.</p>	Martedì 6 febbraio	19-22
<p><b>ANGELO PRINCIPE in</b></p> <p>1 lezione pratica, di 4 ore, durante le quali gli allievi apprendono tutti i segreti sul tema</p> <p><b>“LA FARINA IN TUTTE LE SUE FORME”: PANE, GRISSINI, FOCACCE</b></p>	Martedì 13 febbraio	18,30- 22,30

## **VOLETE CUCINARE CON GLI AMICI E NON VOLETE FARLO IN CASA?**

*Fate tutto da voi ad Altopalato*

*Avrete l'assistenza e l'aiuto di uno chef-insegnante*

*Preparerete direttamente il vostro menù e lo gusterete nella sala di Altopalato*

*Accostando ai piatti i vini più indicati*

*Potrete apparecchiare da voi la tavola oppure farvi aiutare dal personale della scuola*

***Come fare?***

*Diteci quanti sarete, a che menù avete pensato e qual è il vostro budget di spesa*

## CUCINA D'AUTORE

<p style="text-align: center;"><b>ALESSANDRO PROCOPIO</b></p> <p style="text-align: center;">Ristorante "D'O" di DAVIDE OLDANI( 1* Michelin) S.Pietro all'Olmo</p> <p>È il responsabile del team di cucina del famoso ristorante di Davide Oldani. Nella lezione di tre ore, proporrà un intero menù estratto dalle più recenti creazioni del locale.</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 19 febbraio</p>	<p style="text-align: center;">19-22</p>
<p style="text-align: center;"><b>ENRICO BARTOLINI</b></p> <p>Chef-patron dell'omonimo ristorante ( 2 ** Michelin) presso il "Mudec" di via Tortona a Milano, Giovane , talentuoso e famoso per le sue creazioni culinarie esclusive, pluripremiato dalle Guide specializzate, proporrà agli allievi un intero menù tratto dal suo repertorio più recente.</p>	<p style="text-align: center;">Lunedì 5 marzo</p>	<p style="text-align: center;">9,30-13</p>
<p style="text-align: center;"><b>PIETRO LEEMANN</b></p> <p style="text-align: center;">Ristorante "Joia" di Milano ( 1 * Michelin)</p> <p>Il "Maestro" dell'alta cucina vegetariana, noto in tutta Europa per l'altissimo livello delle sue preparazioni, torna ad Altopalato con un menù estratto dal suo più recente repertorio.</p>	<p style="text-align: center;">Aprile</p>	<p style="text-align: center;">9,30 - 13</p>
<p style="text-align: center;"><b>CARLO CRACCO</b></p> <p>Celebre Chef-patron dell'omonimo ristorante di Milano (2 ** Michelin) , torna, come ogni anno, ad Altopalato, con una nuova e attesissima rassegna di piatti tratti dalle sue più recenti creazioni.</p>	<p style="text-align: center;">Martedì 15 maggio</p>	<p style="text-align: center;">9,30-13</p>