

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

Gennaio – Giugno 2018

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, gli allievi ricevono il diploma.	Mercoledì 21 marzo Giovedì 22 marzo	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 6 marzo	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.	ottobre	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.	Martedì 8 maggio	19-22

<p>PASTA AL FORNO (non solo lasagne...)</p> <p><i>“ Il ritorno dei piatti della festa di una volta, da poter preparare in anticipo”</i></p> <p>1 lezione pratica di 3 ore, durante le quali gli allievi preparano alcuni piatti di pasta al forno, scelti tra celebri preparazioni regionali, con procedure tecniche di alta cucina.</p>	<p>Lunedì 23 aprile</p>	<p>19-22</p>
<p>PIATTI UNICI</p> <p>1 lezione pratica di 3 ore, durante le quali gli allievi preparano numerosi piatti unici di grande qualità con variazioni creative; ecco alcuni esempi: gamberoni e pescatrice con cous cous vegetariano; pollo farcito agli asparagi con orzo perlato; paella vegetariana; riso al salto con calamari e ortaggi.</p>	<p>Giovedì 17 maggio</p>	<p>19-22</p>
<p>LA CUCINA DELL' ESTATE</p> <p>3 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, con realizzazione di piatti, classici e creativi, dall'apertura al dolce, con caratteristiche e prodotti adatti alla stagione.</p>	<p>Mercoledì 23 maggio</p>	<p>19-22</p>
<p>L'APERITIVO ALLARGATO “ quasi una cena”</p> <p>due aperitivi a base di spumante e uno analcolico e poi... numerose preparazioni salate , sfiziose e insolite</p>	<p>Giovedì 24 maggio</p>	<p>19-22</p>

CUCINA D'AUTORE

<p>ALESSANDRO PROCOPIO Ristorante "D'O" di DAVIDE OLDANI 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>Lunedì 19 febbraio</p>	<p>19-22</p>
<p>ENRICO BARTOLINI</p> <p>Chef-patron dell'omonimo ristorante 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>Lunedì 5 marzo</p>	<p>9,30-13</p>
<p>PIETRO LEEMANN</p> <p>Ristorante "Joia" di Milano (1 * Michelin) 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>Aprile</p>	<p>9,30 - 13</p>
<p>CARLO CRACCO</p> <p>Celebre Chef-patron dell'omonimo ristorante di Milano torna, come ogni anno, ad Altopalato, con una nuova e attesissima rassegna di piatti tratti dalle sue più recenti creazioni.</p>	<p>Martedì 15 maggio</p>	<p>9,30-13</p>