

# 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 2019

Corso	Inizio corso	orario
<b>CUCINA CLASSICA</b>  8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, nelle quali, 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 23 gennaio  Mercoledì 3 aprile	19-22  19-22
<b>ALTA CUCINA</b>  8 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la 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, con un menù inedito, degustato in classe, con accostamento dei vini, gli allievi ricevono il diploma.	Giovedì 7 febbraio 2019	19-22
<b>LA CUCINA DEL PESCE 2° CORSO</b>  5 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, nelle quali gli allievi approfondiscono 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 aprile	19-22
<b>PASTICCERIA</b>  6 lezioni pratiche, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, in cui viene trattata tutta la gamma della pasticceria, dagli impasti di base, alle torte, ai dolci al cucchiaio, alle creme ecc.	Martedì 12 marzo	19-22

<p><b>PASTA AL FORNO ( non solo lasagne...)</b></p> <p><i>“ Il ritorno dei grandi piatti unici della festa di una volta, da poter preparare in anticipo e degustare insieme, con la famiglia o gli ospiti “</i></p> <p>2 lezioni pratiche di 3 ore, una volta la settimana, durante le quali gli allievi preparano numerosi piatti di pasta al forno, scelti tra celebri preparazioni regionali, con procedure tecniche di alta cucina.</p>	<p>Mercoledì 9 gennaio</p>	<p>19-22</p>
<p><b>LA CUCINA DELL' ESTATE</b></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>Giovedì 16 maggio</p>	<p>19-22</p>

## CUCINA D'AUTORE

<p><b>ALESSANDRO PROCOPIO</b> 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>	Lunedì 25 febbraio	19-22
<p><b>ENRICO BARTOLINI</b></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>	Lunedì 25 marzo	9,30-13
<p><b>CARLO CRACCO</b></p> <p>Celebre Chef-patron dell'omonimo ristorante di Milano, nello splendore della Galleria Vittorio Emanuele di Milano, torna, come ogni anno, ad Altopalato, con una nuova e attesissima rassegna di piatti tratti dalle sue più recenti creazioni.</p>	Martedì 28 maggio	9,30-13