

# 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><br><br>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 .<br>Nell'ultima lezione, dedicata all'accostamento cibo – vino, gli allievi ricevono il diploma.  | Mercoledì 23 gennaio<br><br>Mercoledì 3 aprile | 19-22<br><br>19-22 |
| <b>ALTA CUCINA</b><br><br>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.<br>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><br><br>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><br><br>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>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>LE TORTE SALATE</b></p> <p>2 lezioni, di 3 ore ciascuna, una volta la 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>  | <p>lunedì 6 maggio</p>     | <p>19-22</p> |
| <p><b>LA CUCINA DELL' ESTATE ( 2° corso)</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> |
| <p><b>I PIATTI UNICI (lezione inedita)</b></p> <p>1 lezione pratica di 3 ore, durante le quali gli allievi preparano, con lo chef-insegnante, numerosi piatti unici di grande spessore con variazioni creative.</p>  | <p>Martedì 21 maggio</p>   | <p>19-22</p> |
| <p><b>L'APERITIVO ALLARGATO “ quasi una cena”<br/>( lezione inedita)</b></p> <p>Una lezione pratica, di tre ore, durante le quali gli allievi preparano, con Toni Sarcina, due/tre aperitivi originali a base di spumante e analcolici e, con l'insegnante di cucina (Lucio Caporarello) preparano piattini salati, sfiziosi e adatti a costituire quasi le portate di una cena ideale come, per esempio, il "dopoteatro".</p> | <p>Mercoledì 5 giugno</p>  | <p>19-22</p> |

## CUCINA D'AUTORE

|  |                           |                |
|--|---------------------------|----------------|
| <p><b>ALESSANDRO PROCOPIO</b><br/>Ristorante "D'O" di DAVIDE OLDANI<br/>S.Pietro all'Olmo</p> <p>È il responsabile del team di cucina del famoso ristorante di Davide Oldani.<br/>Nella lezione di tre ore, proporrà un intero menù estratto dalle più recenti creazioni del locale.</p>                             | <p>Lunedì 25 febbraio</p> | <p>19-22</p>   |
| <p><b>ENRICO BARTOLINI</b></p> <p>Chef-patron dell'omonimo ristorante presso il "Mudec" di via Tortona a Milano,<br/>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 25 marzo</p>    | <p>9,30-13</p> |
| <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>                                    | <p>Martedì 28 maggio</p>  | <p>9,30-13</p> |