

# Altopalato

Centro di Cultura Enogastronomica

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

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

I corsi di cucina

Diretti da Terry Sàrcina

Gennaio - giugno 2020

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 22 gennaio  Mercoledì 1 aprile	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.	Martedì 25 febbraio	19-22
<b>LA CUCINA DEL PESCE</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.		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.		19-22

<p><b>ALTA CUCINA VEGETARIANA DI PRIMAVERA -ESTATE</b></p> <p>2 lezioni, di 3 ore ciascuna, una volta la settimana, durante le quali gli allievi apprendono come trattare nel modo più corretto, ortaggi e legumi , protagonisti di numerosi piatti della tradizione italiana e della cucina creativa nelle diverse portate (apertura, primi piatti, piatti di mezzo, piatti unici).</p>	<p>Mercoledì 18 marzo</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 3 menù, uno per settimana, formati da piatti, classici e creativi e prodotti adatti alla stagione.</p>	<p>Martedì 28 aprile</p>	<p>19-22</p>
<p><b>L'APERITIVO ALLARGATO “ quasi una cena” ( lezione inedita)</b></p> <p>Una lezione pratica, di tre ore, durante le quali gli allievi preparano, con Toni Sàrcina, 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>Giovedì 7 maggio</p>	<p>19-22</p>

**NOVITÀ:**

**IL RITORNO DELLA PASTA FRESCA AD ALTOPALATO**

**Dopo i trionfi del passato con le mitiche Sorelle Simili,  
un nuovo protagonista,  
questa volta dalla terra di Romagna, arriva nella nostra scuola  
per due lezioni pratiche sulla pasta fresca:**

**ANDREA DALTRI**

**Farà realizzare, con le tecniche di una volta:**

**tagliatelle, cappelletti, strozzapreti, gnocchi e passatelli  
con i condimenti ideali per ogni formato  
1a lezione: lunedì 30 marzo ( ore 19-22)**

## 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>		19-22
<p><b>ENRICO BARTOLINI</b></p> <p>"Tristellato" 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>	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>	maggio	9,30-13