



Alessandro Cappotto
CORSO DI CUCINA

- MARZO 2016 -



Corso di
Cucina

- Avanzato -

**DATA**

Merc. 16 Marzo / Merc. 23 Marzo

Merc. 30 Marzo

Dalle 19.30 alle 22.30 circa

**INFO E PRENOTAZIONI**

c/o Villa Calini

Via Ingussano, 19 Coccaglio (BS)

T. +39 030 7243574 - info@villacalini.com

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

320 € per persona

**IL COSTO COMPRENDE:**

- Partecipazione agli incontri
- Materiale didattico
- Materie prime
- Grembiule di lavoro

IL CORSO

Come **affinare le proprie abilità** ai fornelli, riservando sorprese a se stessi e ai propri commensali.

Se già ti dilette con abilità al taglio delle verdure, se sughi e salse non hanno più segreti, se carne e pesce sono per te una preparazione, per quanto semplice, almeno quotidiana e disinvolta, allora è venuto il momento di **compiere un passo in avanti** per scoprire preparazioni che mai avresti pensato di allestire e stupire i tuoi ospiti. Il **Corso Avanzato di cucina** dello Chef Alessandro Cappotto ha, infatti, l'obiettivo di fornire ai partecipanti **nozioni preziose per una cucina di livello**, indicando le modalità per saper scegliere al meglio fra le materie prime, per realizzare **cotture perfette**

ed allestire **menù vari ed invitanti**, e, infine, per cucinare valorizzando al massimo le **caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle pietanze**.

I partecipanti potranno avvalersi della guida di un professionista d'esperienza, esercitandosi direttamente nella preparazione di alcuni piatti, così da consentire l'**apprendimento di tecniche specifiche**, lo sviluppo della manualità pratica e l'affinamento del gusto e dell'estetica.

Il corso è a numero chiuso per consentire ai partecipanti di svolgere le esercitazioni pratiche previste dal programma. I partecipanti avranno inoltre la possibilità di **degustare le ricette preparate durante gli incontri**.

PROGRAMMA

Prima serata

Pesce crudo: la scelta, il taglio e la sfilettatura, l'abbinamento e la presentazione conchiliacei e crostacei.

Seconda serata

Il riso, oltre il risotto - Non la solita pasta: cereali alternativi - I condimenti con pesce, carne e verdure.

Terza serata

La carne: carpacci e tartare - I ripieni - Gli sformati di verdura.

IL DOCENTE

Alessandro Cappotto, Chef del ristorante "Alessandro Cappotto" in Villa Calini di Coccaglio, docente di formazione internazionale che ci propone "Una cucina ragionata ma prima di tutto, una cucina di cuore".