



Athenay ONLUS

## **“Tecniche di cucina piemontese”**

### **CONTENUTI DEL CORSO**

Il corso consentirà la riscoperta di prodotti agricoli locali e di ricette tipiche che garantiscano un'immediata identificazione di un piatto con la vostra regione. I docenti (cuochi riconosciuti a livello nazionale) metteranno al servizio degli allievi le loro capacità e la loro esperienza, insegnando trucchi e segreti per la perfetta riuscita dei piatti che rappresentano uno degli elementi maggiormente caratterizzanti di una terra così ricca come il Piemonte, che vanta un'ampissima gamma di prodotti agricoli.

### **CONTENUTI E ARGOMENTI DEL CORSO**

Prodotti tipici della cucina piemontese

Gli ingredienti base

Gli strumenti base

Tecniche di preparazione

Tecniche di cottura

Tecniche di impiattamento

Esercitazioni su ricette base per:

- antipasti caldi e freddi

- primi piatti

- secondi piatti di carne e pesce

- contorni

Cenni sulle principali ricette piemontesi

### **DATI SUL CORSO**

Posti disponibili: 15

Durata: 30 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 66,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza