



VISTAOLFATTOGUSTO

SHOWCOOKING AUTUNNO 2012 A SCUOLA DI CUCINA & VINO



Il corso si sviluppa in 6 incontri.

Ogni lezione vedrà impegnati **due chef**, che selezioneranno le materie prime, introdurranno l'argomento della serata con breve **parte teorica** e tratteranno argomenti legati alla ricerca delle stesse, al corretto uso degli **strumenti di cucina** e di **cottura**. Seguirà poi una **parte pratica** con **diretto coinvolgimento dei partecipanti**, degustazione finale delle due preparazioni eseguite durante la serata con **abbinamento di due differenti tipologie di vino**. I partecipanti ogni volta riceveranno le **ricette scritte**, con l'elenco degli **ingredienti** e le **indicazioni** per una corretta composizione del piatto.

Programma delle lezioni:

Lunedì 17 Settembre 2012

GLI ANTIPASTI
SFORMATI DI VERDURE
ANTIPASTI DI PESCE

2 tipologie di vino in abbinamento
Introduzione alla degustazione

Lunedì 24 Settembre 2012

I PRIMI
LE PASTE FRESCHE RIPIENE
LA PASTA SECCA CON IL PESCE

2 tipologie di vino in abbinamento
La successione dei vini a tavola, modalità di servizio, temperature

Lunedì 1 Ottobre 2012

I SECONDI DI PESCE
IL PESCE AL FORNO
IL PESCE IN PADELLA

2 tipologie di vino in abbinamento
La conservazione del vino, la cantina ideale

Martedì 9 Ottobre 2012

I SECONDI DI CARNE

LA CARNE IN LUNGA COTTURA LA CARNE IN BREVE COTTURA

2 tipologie di vino in abbinamento
Gli abbinamenti per tradizione

Martedì 16 Ottobre 2012

I DOLCI

LE TORTE DA FORNO

I DOLCI AL CUCCHIAIO

2 tipologie di vini in abbinamento
I vini passiti e liquorosi

Lunedì 22 Ottobre 2012

PROVA FINALE

I partecipanti verranno divisi in squadre, ad ogni squadra verrà affidata l'esecuzione di una preparazione e sarà richiesto anche il giusto abbinamento del vino, una **Giuria** che sarà composta dai **VOGdegustatori** e dagli **Chef** valuterà la realizzazione migliore.

Al termine del corso verrà rilasciato a tutti i partecipanti un **attestato di partecipazione**.

NOTA

I vini selezionati fanno parte della VOGphilosophy e saranno sempre di alto profilo, l'abbinamento verrà seguito dai VOGdegustatori.

L'orario delle lezioni sarà dalle 20.30 alle 23.00. Il numero dei posti è limitato a 15 persone
Il costo dei sei incontri è di: € 350,00 + quota associativa VOG € 50,00 valida per tutto il 2013

Sede del corso

Sala&Cucina "Cristian Marazzi"

Oratorio di Cremosano

via della Bassa, 27

Cremosano

La struttura mette a disposizione una **grande cucina** attrezzata da un **ampio piano di cottura** ed una sala adiacente ad essa per seguire in assoluto agio e tranquillità la parte teorica .

Per informazioni ed iscrizioni

Enoteca FUORIPORTA

Via Matteotti, 15

Crema

Tel.0373 83747

I VOGdegustatori

Luca Bandirali

Delfina Piana

NOTA

Le Tavole Cremasche

A febbraio del 1996 nasce l'Associazione "Le Tavole Cremasche", un piccolo gruppo di Ristoratori che intendono far conoscere ed esportare la tradizione della cucina locale, valorizzare le eccellenze gastronomiche del territorio Cremasco, diventare promotori di iniziative turistiche e culturali e interlocutori al servizio delle manifestazioni locali.

Per informazioni visitate www.tavolecremasche.it



Gli Chef

Antonio Bonetti

Ristorante Bistek

Sergio Brambini

Hostaria San Carlo

Nicola Salatti

Ristorante Il Fante

Carlo Alberto Vailati

Ristorante Il Ridottino

Luciano Albertini

Ristorante Le Tre Rose