



## L'Ateneo dei gourmet

in collaborazione con i cuochi dell'Associazione Le Tavole Cremasche

presenta

# SHOWCOOKING ADVANCE

## “A scuola di cucina e vino”

### II° LIVELLO

#### **OBIETTIVI:**

**Approfondire la conoscenza delle materie prime utilizzate in cucina, per conservare sapori e principi attivi degli ingredienti, per poter interpretare al meglio le ricette, valutando di volta in volta tecniche di cottura e utensili da cucina.**

**Le serate vedranno anche un ulteriore approfondimento per quanto riguarda l'abbinamento cibo-vino con la degustazione guidata di due tipologie di vino per ogni lezione.**

#### **Martedì 5 Giugno:**

### **IL RISO**

La lezione prenderà in esame alcune tipologie di riso

- Luoghi comuni e falsi miti sul mondo del riso.
- Verranno realizzate ricette salate e dolci con le varie tipologie di riso

#### **Lunedì 11 Giugno:**

## LE VERDURE

Non solo zuppe e minestre

Le verdure sono parte integrante della tradizione culinaria italiana.

-Come cuocerle e come trasformarle in pietanze uniche ed importanti sfruttando la loro versatilità

-L'apporto nutrizionale

Verranno realizzate più ricette con varie tipologie di verdure

**Martedì 19 Giugno:**

## LE FARINE

In cucina, la farina viene utilizzata per innumerevoli preparazioni:

- produrre pasta e pane
- produrre torte e prodotti di pasticceria;
- addensare salse.

Verranno realizzate diverse ricette con varie tipologie di farine

**Lunedì 25 Giugno:**

## PROVA FINALE

I partecipanti verranno divisi in squadre , ad ogni squadra verrà affidato l'esecuzione di una preparazione e sarà richiesto anche il giusto abbinamento, una giuria che sarà composta dai VOG degustatori e dagli chef , valuterà la realizzazione migliore.

**Il corso è limitato a 15 persone ed è aperto solo ai VOGsoci che hanno frequentato il primo livello SHOWCOOKING sense. Il costo è di € 240,00.**

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

I degustatori V.O.G -Bandirali Luca-Delfina Piana.

Gli chef-Antonio Bonetti-ristorante Bistek-Carlo Alberto Vailati-ristorante Il Ridottino--Nicola Salatti-Ristorante Il Fante- Sergio Brambini Ristorante Brambini.

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

La sede del corso è la sala e la cucina “Cristian Marazzi” presso l'Oratorio di Cremosano, in via della Bassa 27.

Per informazioni ed iscrizioni Enoteca FUORIPORTA Via Matteotti 15 Crema tel.037383747.