

CORSO PRATICO DI CUCINA ITALIANA E MEDITERRANEA

Prezzo totale: (offerta speciale per il corso completo di 12 settimane)
4200 sterline.

Se preferite potrete invece seguire gli argomenti da voi desiderati per un minimo di due settimane al prezzo di 950 sterline.

Elia Tavernese, si sa, non ha soltanto fatto il pizzaiolo lungo i suoi 43 anni di carriera, ma ha lavorato per ben sette anni come cuoco sotto valenti chef, prima di diventare chef lui stesso; ecco perciò pronto un corso veramente speciale di iniziazione alla cucina italiana, ma con apertura a certi principi mediterranei e francesi che al giorno d'oggi non possono più essere ignorati.

Partendo da nuovi principi e regole di cucina ma semplificandoli, Elia è pervenuto a una tale sintesi...da essere in grado di raggruppare le sue lezioni in "moduli" e mettere così gli allievi in condizione di capirne il principio e eseguire perciò la maggior parte delle ricette esistenti...solo conoscendone gli ingredienti.

Grande vantaggio questo che mette i nostri allievi in condizioni degne di essere assunti dapprima come aiutanti di cucina, e in seguito diventare essi stessi valenti chef. Chi volesse poi inserire nel proprio ristorante, pizzeria o negozio di gastronomia alcune specialità contenute in una o più sezioni, troverà qui ampia materia per economizzare tempo e danaro.

Ma vediamo più da vicino cosa imparerete in questo corso veloce di 12 settimane: **frequenza giornaliera dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 12.00 (4 ore in media).**

1° & 2° settimana: LA PASTA.(Se deciderete di seguire solo questa sezione il prezzo del corso sarà di 950 sterline).

Partendo da semplici ma ben comuni ricette, vi saranno date indicazioni affinché voi impariate fin dalla prima lezione a capire ciò che state facendo:

eseguirete almeno due ricette per lezione ma nel fare questo ovviamente, imparerete a cimentarvi nella preparazione delle varie salse: bolognese, pesto alla genovese, puttanesca, boscaiola, matriciana eccetera, mentre ciò, da una parte vi permetterà di entrare nello spirito dello chef e della cucina italiana, e dall'altra, possiamo scommettere, a partire già dalla quarta lezione, proprio come chi sta imparando ad andare in bici, il vostro insegnante potrà abbandonare il sellino e voi vi troverete a **eseguire una ricetta senza leggerla**...ma venendo solo a conoscenza degli ingredienti.

Iniziate ora a capire il valore di questo metodo? Visto che nessuno chef conosce tutti i piatti, allorché egli va in un posto a lavorare, dovrà pur essere in grado di eseguire tale o tal'altra specialità leggendo solo gli ingredienti elencati nel menu; soltanto che, a quest'ultimo saranno stati necessari anni per pervenire a capire il come e il quanto di ogni pietanza, mentre a voi, studenti del nostro corso, saranno sufficienti solo poche settimane.

3° & 4° settimana: RISOTTO e INSALATE: (Se deciderete di seguire solo questa sezione il prezzo sarà di 950 sterline).

Così come per la pasta, sarete guidati dapprima con ricette semplici, poi via via più elaborate e infine, quando avrete capito il denominatore comune del risotto in generale, potrete finalmente eseguire meravigliose specialità come il risotto ai frutti di mare, il risotto ai porcini, o quello agli asparagi e gorgonzola, ... e via dicendo!

Stessa cosa per le insalate a proposito delle quali imparerete varie specie di condimenti e dressings.

5° & 6° settimana: tecnica dell'EBOLLIZIONE & della COTTURA AL VAPORE
(Se deciderete di seguire solo questa sezione il prezzo sarà di 950 sterline).

A partire dalla quarta settimana, inizieremo a velocizzare: basterà infatti che io vi mostri come fare un bollito di verdure e uno di carne per poi voi rivelarvi in grado (sempre seguendo il mio metodo) di realizzare altri piatti come i fagioli

in umido, il minestrone, i vari brodi di verdure carne o pesce... eccetera. Poi per analogia di tecnica ci addentreremo nel campo della cottura al vapore.

7° & 8° settimana: Tecnica di COTTURA ARROSTO & BRASATO (Se deciderete di seguire solo questa sezione il prezzo sarà di 950 sterline).

Una settimana per sezione sarà sufficiente per mettervi in grado di fare un classico arrosto di maiale o agnello arrosto, oppure piatti in brasato come lo stinco di agnello con verdure, lo spezzatino di vitello o il brasato di pescespada.

9° & 10° settimana: FRITTURA E SLOW COOKING (cottura a fuoco lento) (se deciderete di seguire solo questa sezione il prezzo sarà di 950 sterline).

La frittura sarà analizzata sotto due aspetti differenti: lo shallow frying (frittura in padella) e il deep frying (frittura per immersione in friggitrice). Lo slow cooking ci è sembrato utile abinarlo alle frittture in quanto potrà essere analizzato contemporaneamente (mentre quest'ultimo cuoce) alle frittture che invece non richiedono che poca preparazione e poco tempo.

In altri termini, mentre la cottura a fuoco lento stará avvenendo, la frittura ci aiuterá a non restare inattivi.

11° & 12° settimana: DESSERT CLASSICI & PRODOTTI DA FORNO. (Se deciderete di seguire solo questa sezione il prezzo sarà di 950 sterline).

Quest'ultima sezione sarà forse la piú interessante in quanto ci addentreremo nel vasto campo della tradizionale pasticceria italiana e prodotti da forno, quali Il Semifreddo, la famosissima Torta Caprese, varie versioni della facile (ma aimé caduta nell'oblio) torta di ricotta, diverse versioni di tiramisú...eccetera, mentre durante la seconda settimana realizzeremo svariati prodotti da forno come: Il Pan di Spagna e le sue infinite applicazioni, la famosa Sbrisolona Mantovana, biscotti, varie creme di base e tant'altro ancora.

E con questo vi auguriamo di prendere le vostre decisioni, sia per seguire il corso completo (informatevi se di tanto in tanto indiremo sconti e promozioni) o sia per specializzarvi in una o piú sezioni secondo le vostre aspettative.

ISCRIVITI AL CORSO