

Tradizioni regionali in cucina

**prezzo****250 euro** 21 ore 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30 6 lezioni di laboratorio Marco Olivieri materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla scoperta della cucina regionale italiana attraverso un itinerario gastronomico tra ricette simbolo e specialità del territorio. Ogni lezione approfondisce una diversa regione, valorizzandone storia, tradizioni gastronomiche, materie prime e stagionalità.

Programma

- storia e caratteristiche della cucina regionale italiana;
- materie prime, prodotti del territorio e stagionalità;
- tecniche e preparazioni tradizionali delle diverse regioni;
- lavorazione di impasti, paste fresche, ripieni, salse e preparazioni tipiche delle diverse aree geografiche;
- realizzazione di piatti rappresentativi delle cucine regionali del Nord, Centro e Sud Italia, tra primi piatti, paste fresche e ripiene, preparazioni di carne, pesce e verdure, prodotti da forno, contorni e dolci della tradizione.



Certificazione

- attestato di frequenza