

TUTTI POSSONO CUCINARE

CUCINA

Quattro incontri per acquisire le basi, comprendere le tecniche e costruire un metodo di lavoro applicabile ogni giorno nella cucina di casa.



A CURA DI

Andrea Palmieri

FORMATO

4 incontri • 18:00 - 22:00

EXPERIENCE BY AURA

Programma Cucina

Per chi cucina a casa, per passione o per necessità, e vuole farlo con più metodo. Non serve esperienza: si parte dalle basi, in una classe di massimo 15 persone, con le mani in pasta fin dal primo incontro.

01	Antipasti e fondamentali della cucina 11 Novembre · 18:00 - 22:00
02	Pasta secca: cotture e costruzione del condimento 17 Novembre · 18:00 - 22:00
03	Pasta fresca: impasto, sfoglia e formati 24 Novembre · 18:00 - 22:00
04	Secondi di carne e contorni 1 Dicembre · 18:00 - 22:00

4 incontri percorso completo	Max 15 persone classe pratica	Inclusi degustazione, ricettario, attestato
---------------------------------	----------------------------------	--

01**INCONTRO****Antipasti e fondamentali della cucina**

11 Novembre · 18:00 - 22:00

Il primo incontro costituisce la base tecnica dell'intero percorso. Attraverso antipasti differenti per consistenze, ingredienti e metodi di preparazione, vengono affrontati i fondamentali necessari per lavorare con ordine e sicurezza.

COMPETENZE E TECNICHE

- mise en place e organizzazione della postazione;
- utilizzo corretto dei coltelli e degli strumenti principali;
- tagli di base e trattamento degli ingredienti;
- principali cotture applicate a vegetali, pane e preparazioni da forno;
- gestione dei tempi e coordinamento di più lavorazioni;
- equilibrio tra consistenze, sapori e presentazione.

RICETTE / APPLICAZIONI

- pappa al pomodoro;
- tortino di melanzane;
- tortino di speck, brie e pere;
- fritto misto vegetale.

02**INCONTRO****Pasta secca: cotture e costruzione del condimento**

17 Novembre · 18:00 - 22:00

Non basta scegliere un buon formato. L'incontro è dedicato alla gestione della cottura e al corretto rapporto tra pasta, condimento e liquidi.

COMPETENZE E TECNICHE

- scelta del formato in relazione al condimento;
- cottura tradizionale e gestione dell'acqua di cottura;
- risottatura: quando utilizzarla, perché e con quali condimenti;
- mantecatura: quando farla e come ottenere legatura senza appesantire;
- differenza operativa tra risottare e mantecare;
- controllo della consistenza finale e del servizio.

RICETTE / APPLICAZIONI

- aglio, olio e peperoncino;
- pasta con broccoli e salsiccia;
- pasta con carciofi e pecorino;
- spaghetti al pomodoro con fondente di pomodoro.

03**INCONTRO****Pasta fresca: impasto, sfoglia e formati**

24 Novembre · 18:00 - 22:00

Un incontro completo dedicato alla costruzione della pasta fresca, dall'impasto al piatto. La sfoglia verrà lavorata con macchine manuali tipo "nonna papera", soluzione coerente con una classe di 15 partecipanti e replicabile a casa.

COMPETENZE E TECNICHE

- dosaggio e lavorazione dell'impasto;
- riposo e gestione della consistenza;
- uso corretto della sfogliatrice manuale;
- spessori e tagli in relazione al formato;
- realizzazione di formati semplici e ripieni;
- farcitura, chiusura, conservazione e cottura.

RICETTE / APPLICAZIONI

- maltagliati con pasta e ceci;
- fettuccine al ragù;
- cappellacci ripieni di ricotta, zafferano e zest di limone.

04**INCONTRO****Secondi di carne e contorni**

1 Dicembre · 18:00 - 22:00

Un incontro sulle principali lavorazioni della carne, sulla gestione delle temperature e sulle differenti cotture, completato dall'abbinamento tecnico con contorni e salse.

COMPETENZE E TECNICHE

- scelta e preparazione dei tagli;
- farcitura, legatura e formatura;
- cotture in umido, al forno e a temperatura controllata;
- uso della sonda e lettura delle temperature al cuore;
- riposo della carne e gestione dei succhi;
- abbinamento con contorni coerenti per consistenza e tecnica.

RICETTE / APPLICAZIONI

- tasca di vitella ripiena con speck, carota e uvetta, su mousse di patate al rosmarino;
- polpette al sugo con purè;
- roast beef con patate al forno a doppia cottura;
- pollo alla cacciatora.