

I PRIMI PIATTI ROMANI

Corso base

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	10/06/2025
Data fine corso:	10/06/2025
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

I **primi piatti romani** sono un elemento fondamentale della cucina italiana e rappresentano una celebrazione della nostra ricca eredità culinaria, in quanto simboli autentici del patrimonio gastronomico della Città Eterna.

Partecipando a questo **corso di cucina**, avrai l'opportunità di apprendere direttamente da **chef Andrea Palmieri**, che ti accompagnerà in un viaggio sensoriale attraverso i primi piatti più iconici della cucina romana, fusi con sapori e tradizioni antiche, ma rivisitati con un raffinato tocco di modernità.

Un'esperienza **pratica e interattiva** arricchita da una gamma di informazioni e suggerimenti utili che ti permetteranno di cucinare con consapevolezza, sicurezza e padronanza delle diverse sfaccettature di questi piatti tanto amati. Ti verranno fornite dettagliate indicazioni sulle materie prime, consigli per una cottura perfetta e idee su come presentare i tuoi piatti in maniera irresistibile.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione dei piatti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,97 + IVA.

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale

Gli obiettivi della lezione sono:

- imparare le **tecniche di preparazione e cottura** specifiche per i primi piatti tipici della cucina romana;
- approfondire la **conoscenza delle materie prime** utilizzate, dalla selezione all'utilizzo più appropriato in cucina;
- comprendere l'**equilibrio nutrizionale** dei piatti preparati, in linea con principi di una dieta equilibrata e sostenibile;
- stimolare la **creatività in cucina** attraverso la reinterpretazione di ricette classiche con un tocco moderno;
- apprendere le tecniche di **presentazione dei piatti** in modo esteticamente accattivante e professionale;
- fornire l'opportunità di **interagire con un esperto del settore** per domande e feedback durante la degustazione finale.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Mezze maniche alla gricia e carbonara
- Spaghettoni cacio e pepe
- Linguine aglio, olio e peperoncino
- Rigatoni all'amatriciana e pecorino alle vinacce

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.