

CHE CACIO FACCIAMO OGGI? 1

Lezione a tema. Se acquistata insieme alla seconda lezione il costo è di € 65.

Docenti:	Alessandro De Cesaris, "Il Caciocavaliere"
Giorno:	sabato
Data inizio corso:	08/10/2022
Data fine corso:	08/10/2022
Orario:	10.00-14.00
Costo:	€ 75,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Imparare a preparare un formaggio fatto in casa è sicuramente un'esperienza unica che sa di tradizione e arte culinaria di una volta.

Alessandro De Cesaris, il Caciocavaliere, è l'appassionato docente che ha trasformato questa tradizione in una vera e propria "nobile arte casearia", come lui ama descriverla.

Le sue lezioni si rivolgono ad un pubblico vasto: amanti della materia, **appassionati e professionisti** che intendono offrire alla propria clientela un prodotto di qualità, gustoso, fatto in casa.

Durante la lezione il docente fornirà tutte le nozioni necessarie per riprodurre senza problemi a casa le ricette dimostrate.

I partecipanti riceveranno le schede tecniche per ogni prodotto caseario e, durante la lezione, il docente fornirà ulteriori spunti ed appunti per la preparazione di altre ricette.

La lezione terminerà con la degustazione dei due prodotti.

Costo del corso € 61,48 + IVA.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- pranzo
- attestato di partecipazione

In questa lezione il Caciocavaliere presenterà due ricette:

Formaggio marmorizzato

Buono da mangiare e bello da vedere: il Marmorizzato è un formaggio al quale, in un momento ben preciso della lavorazione, si aggiunge un pigmento naturale che poi, al taglio, darà un vero colpo d'occhio con effetto marmo. Ottimo al gusto e bello da mostrare ai propri ospiti in degustazione.

Yogurt

Buono così, al naturale, o con l'aggiunta di frutta oppure in versione salata per tante ricette sfiziose.

Che sia da bere, cremoso o compatto sarà sicuramente una ricetta da provare a casa... E poi tanti consigli utili per gustarlo al meglio.

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