

DAL MERCATO ALLA TAVOLA

lezione a tema

Docenti:	Roberto Campitelli (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	19/02/2024
Data fine corso:	19/02/2024
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 95,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Impara a creare piatti autentici e ricchi di gusto con **Roberto Campitelli, chef dell'Osteria di Monteverde**, esperto di cucina italiana tradizionale che ha fatto della stagionalità e valorizzazione dei prodotti locali i cardini della sua filosofia culinaria.

Questo corso sarà l'occasione per comprendere l'importanza di fare una buona spesa, partendo dal mercato locale, quel mercato di fiducia che diventa un alleato prezioso nella realizzazione di piatti memorabili. Insieme a Roberto, scoprirai come selezionare i migliori prodotti del territorio, conoscere la loro provenienza, e come questi elementi non solo influenzano il gusto finale dei tuoi piatti, ma ne definiscono l'essenza, rendendoli sani e dal sapore genuino.

Il corso propone un menu che è più di una semplice sequenza di piatti: è un percorso culinario, in cui ogni ricetta è un atto di rispetto per gli ingredienti e la passione verso la cucina autentica.

Sia che tu sia un aspirante chef desideroso di approfondire le tue competenze o un appassionato dell'arte culinaria alla ricerca di nuove ispirazioni, approfitta dell'opportunità di scoprire e portare nella tua cucina l'autenticità e la ricchezza dei sapori nostrani che solo i prodotti del mercato locale possono offrire.

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

Costo del corso € 77,87 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Panzanella d'autunno
- Ricotta del pastore broccoli e broccoletti
- Risotto di zucca, gamberetti e un po' di 'nduja
- Sorbetto al melograno con insalata di finocchi e arancio
- Galletto spezzato e speziato, foglie e patate
- Ciambelline e vino 2020

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