

# IL BBQ

	<i>Corso base</i>
<b>Docenti:</b>	Cristina Micci e Leonardo Pucci Bianchi della Legio I BBQ Team
<b>Giorno:</b>	sabato
<b>Data inizio corso:</b>	17/05/2025
<b>Data fine corso:</b>	17/05/2025
<b>Orario:</b>	10.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 95,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Spesso utilizziamo la parola **barbecue** per definire la classica grigliata. In realtà, questo termine definisce un metodo di cottura molto più articolato. In questa lezione pratica, i fuoriclasse **Cristina Micci e Leonardo Pucci Bianchi della Legio I BBQ Team** ti insegneranno tutto quello che devi sapere sul **BBQ**, per ottenere sapori autentici e irresistibili. Imparerai a gestire diverse tecniche di cottura, come quella diretta e indiretta, e a bilanciarne i tempi per garantire risultati perfetti, ricchi di gusto e aromaticità. Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la **degustazione** dei piatti preparati, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme ai docenti, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

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

Gli **obiettivi** del corso sono:

- conoscere la differenza tra grilling e bbq;
- approfondire i metodi di cottura diretta e indiretta e massimizzarne i risultati;
- comprendere come esaltare i sapori delle carni, attraverso l'utilizzo dell'affumicatura;
- imparare i tempi di cottura esatti, adatti ai diversi tipi di carne;
- fornire l'opportunità di interagire con degli esperti del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

La lezione sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- Bacon bomb explosion
- Salsiccia affumicata
- Bistecca
- Ricotta affumicata al miele e granelli di pistacchio

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