

dal 2 novembre al 7 dicembre 2010 ogni martedì sera dalle 20.00 alle 22.30



L'autunno formativo del Circolo Arci "L'isola che c'è" prevede anche un nuovo corso di cucina **BASE: CREATIVITÀ NELLA TRADIZIONE** .

Come sempre i nostri corsi pratici si svolgono in laboratori didattici attrezzati adeguatamente in modo tale che tutti possano lavorare. I menù sono sapientemente strutturati affinché i partecipanti possano cogliere gli elementi fondamentali e primari della cucina (come fare la pasta o un ragu', come cucinare la carne e/o il pesce, come fare il pane, ecc...) e sono quindi rivolti ad un pubblico neofita o che, comunque, desidera affrontare l'arte culinaria con maggiore consapevolezza.

PROGRAMMA DEGLI INCONTRI

Lezione 1 – 02 novembre

- tortino di patate alla crema con vellutata ai porri
- risotto all'amarone e cipolla rossa con mousse al monte veronese
- petto di faraona al radicchio veronese
- pane alla zucca

Lezione 2 – 09 novembre

- sformatino alle pere e monte veronese, salsa alla cipolla dolce
- ravioli di zucca e ricotta, fondutina di parmigiano e riduzione di balsamico
- rotolo di coniglio alle carote
- pane tipo ciabatta

Lezione 3 – 16 novembre

- mozzarella di bufala incartata
- gnocchi sbatui
- cous-cous alle verdure con crema di melanzane
- focaccia ai pomodorini

Lezione 4 – 23 novembre

- zuppa di cipolle gratinata
- filetto di maiale all'ubriaco
- budino di riso con crema alla cannella
- pane alla frutta secca

Il pranzo di Natale – 30 novembre

- tortelli di cappone in brodo con brunoise di verdure
- involtino di vitello con prugne e castagne
- semifreddo al mandorlato di Cologna Veneta e fondente caldo

Il cenone di S. Silvestro – 07 dicembre

- risotto alla vellutata di porro, medaglioni d'astice nella sua bisque
- treccia di branzino, tartufo , pachino appassiti e pancetta croccante
- semifreddo al mandarino con cuore di cioccolato al latte

Docente Chef : **Davide Fiorio** – giovane ed esperto insegnante chef componente della Federazione Italiana Cuochi

Sede del corso : laboratorio didattico del **CSF Stimmatini**
– Via Cavalcaselle 20 (B.go Trento) - Verona

Scadenza iscrizioni: 30 giugno 2010

I vini in abbinamento ai piatti realizzati nel corso delle lezioni sono offerti dal Ristorante "AL CALMIERE"

N.B.: il corso verrà realizzato al raggiungimento del numero di 15 iscritti. Per maggiori informazioni e prenotazioni chiamare il Circolo Arci

"L'isola che c'è"

allo 045 8033589 (martedì e giovedì dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00)

oppure inviare una e-mail a: m.pellegrinotti@arci.it **Attenzione! Gli uffici rimarranno chiusi per tutto il mese di agosto**

iniziative sono rivolte ai soci Arci o a coloro che desiderano associarsi

Le