



dall'8 novembre al 13 dicembre 2012 - giovedì Sei lezioni - dalle 19.30 alle 23.00 Seco
nda scadenza iscrizioni:

30 settembre 2012

disponibilità: **sono aperte le iscrizioni**

Il programma formativo dell'**Isola che c'è** prevede, anche per l'autunno uno dei corsi di cucina più amati e frequentati dai nostri soci: **il corso di base**

Attraverso l'esperienza, i segreti e le diversità di tre esperti Chef i nostri soci partecipanti impareranno gli elementi fondamentali e primari della cucina (come fare la pasta o un ragu', come cucinare la carne e 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.

I nostri corsi pratici si svolgono in laboratori didattici attrezzati adeguatamente in modo da permettere a tutti i partecipanti di lavorare.

PROGRAMMA

Le prime due lezioni sono curate dallo Chef **Davide Fiorio** – esperto docente, Chef componente della Federazione Italiana Cuochi.

Prima lezione: **8 novembre 2012**

- Tortino di patate alla crema con fondente di porri
- Crespella ai formaggi e funghi
- Arrosto di maiale alla birra

Seconda lezione: **15 novembre 2012**



- Gnocchi di ricotta soffiati su crema di zucca e gamberi
- Bocconcini di spada panato su insalatina di finocchio e arance
- Bavarese al limone e mentuccia con salsa al cioccolato

Le successive due lezioni vedranno all'opera i nostri partecipanti sotto la vigile guida dallo Chef **Fabio Potenzano**

- esperto docente nato a Palermo e veronese di adozione

Terza lezione: **22 novembre 2012**

- Cannellone di crêpes con ricotta ed erbe su passatina di zucca e croccante ai semi di papavero
- Arista picchettata alle erbe con il suo fondo di cottura, cestino di patate e funghi, zucchini gratinate
- Panna cotta e guazzetto di frutti di bosco
- Pane al sesamo

Quarta lezione: **29 novembre 2012**

- Risotto mantecato con gamberi, crema di piselli e zafferano
- Filetto di sgombro cotto sull'alloro e cipolla in agrodolce
- Gelo di mandarini
- Focaccia al rosmarino

E per concludere due lezioni curate dalla Chef **Nicoletta Barazzutti** – esperta docente dell'IPSSAR "A.Berti" di Verona

Quinta lezione: **06 dicembre 2012**

- Funghi ripieni
- Crespelle di grano saraceno alle verdure
- Scaloppa di salmone con salsa tartara
- Crumble ai mirtilli

Sesta lezione: **13 dicembre 2012**

- Pere al gorgonzola
- Gnocchi di ricotta
- Perro di pollo con verdure julienne all'aceto balsamico
- Crostata di zucca

Il luogo: laboratorio didattico dell' **IPSSAR "A. Berti"**
via Aeroporto A. Berardi, 51 – Verona (Chievo)

Minimo/Massimo numero di partecipanti: **15**

Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero sopra citato.

N.B.: dalla data di pubblicazione alla data d'inizio corso il programma potrebbe subire modifiche e/o variazioni.

Scadenza iscrizioni: **30 settembre 2012**

I vini proposti durante la cena finale di ogni lezione sono proposti dall'Enoteca
Ristorante "AL CALMIERE"

Scarica il [pieghevole](#) dei prossimi corsi autunnali

Informazioni e iscrizioni presso: Circolo Arci "**L'isola che c'è**"

e-mail: m.pellegrinotti@arci.it

N.B.: i nostri uffici sono aperti il **martedì e giovedì** dalle 10.00 alle 18.00 *Le iniziative sono rivolte ai soci Arci o a coloro che desiderano associarsi*