

*Passeggiate gastronomiche in campagna  
Riscoperta dei sapori stagionali  
Lezioni di cucina  
Visite guidate*

Percorsi   
Cucina

## LEZIONE DI DEGUSTAZIONE: lezione di cucina e degustazione “Segreti e Tradizioni in cucina”

### Lezione di cucina

#### **I. LEZIONE: GLI ANTIPASTI**

Un mondo saporito e variegato: dai fritto in pastella e in tempura alla realizzazione di varie tipologie di pane e pizza con le varie tecniche. Pani rustici, piccoli panini integrali, pan-brioche, pizza in teglia classica e focacce.

Come si può cucinare il tartufo per esaltarne le qualità: come si prepara la salsa base, quale olio utilizzare, abbinare il tartufo con le uova, per gli antipasti, con i primi piatti con i secondi di carne e di pesce.

Come assaggiare un olio, differenza tra dolce e fruttato, abbinamento a bruschette, crostini, paste e carni.

Come preparare antipasti a base di salumi e formaggi

#### **II. LEZIONE: I PRIMI PIATTI**

Realizzerete con le vostre mani varie tipologie e formati di pasta fresca: dagli impasti classici a base di uova, alle paste acqua e farina, fino ad arrivare agli gnocchi e ad impasti più elaborati.

Il nostro chef vi insegnerà a preparare con gusto e semplicità diversi primi piatti sfiziosi con vari condimenti o salse.

Primi piatti di pasta, o preparati con il riso e altri cereali: in questo corso imparerete inoltre alcune tecniche di presentazione dei piatti, innovative e allo stesso tempo semplici e raffinate, tenendo conto degli ingredienti utilizzati, delle cotture più appropriate, della presentazione, del gusto e della decorazione del piatto finale.

#### **III. LEZIONE: I SECONDI PIATTI**

Per realizzare nuove ricette e grandi classici dei secondi piatti a base di carne o di pesce, con diversi metodi di preparazione e tecniche di cottura.

L'arrosto, una portata tipica e tradizionale delle nostre tavole.

Ma non sempre ci riesce bene, e quando riesce bene, è sempre lo stesso.

In questo corso imparerete con gli chef qualcosa di più: arrosti classici, monumentali, fagottini, involtini, carni steccate... e chi più ne ha più ne metta!

Cucinare il pesce (in particolare la trota fario del fiume Nera): impareremo insieme a sceglierlo, squamarlo, sfilettarlo, prepararlo, seguiti passo passo dallo Chef fino a realizzare con soddisfazione deliziosi secondi piatti creativi.



Via F. Ancaiano, 23  
05034 Ferentillo (TR)  
Umbria Italy

Tel. +39 0744 780714  
Fax +39 0744 380184  
Cell. +39 335 5456128

info@saporipiermarini.it  
[www.saporipiermarini.it](http://www.saporipiermarini.it)



#### IV. LEZIONE: DOLCI DA FINE PASTO E TORTE

Un piccolo corso di pasticceria specializzata vi insegnerà tecniche, trucchi e procedure per creare torte soffici, ben areate, vellutate e, dulcis in fundo, belle da guardare. Cosa c'è di più buono di una fetta di crostata o di un buon biscotto, dolci che comunque hanno bisogno di conoscenza delle materie prime che si utilizzano e delle tecniche idonee di cottura. Si avrà modo di preparare dei raffinati dessert e delle semplici torte a base di cioccolato. E naturalmente le creme! ...dolci soddisfazioni.

#### Degustazione

A termine della lezione di cucina, ci trasferiremo nella sala ristorante per la degustazione. Una cena conviviale dove prevalentemente si degusteranno le pietanze a tema con la serata e si assaggeranno i cibi preparati insieme. Per oggi piatto verrà proposto un abbinamento con vini che possano esaltare le caratteristiche organolettiche nell' abbinamento cibo-vino.

#### IL CORSO PREVEDE:

8-10 partecipanti

Costo a persona per

ciascuna 'Lezione di degustazione: lezione di cucina + degustazione': 50euro

Per chi partecipa a tutte le lezioni sconto all' ultima del 10%

Grembiule personale in omaggio per ogni partecipante!



Via F. Ancaiano, 23  
05034 Ferentillo (TR)  
Umbria Italy

Tel. +39 0744 780714  
Fax +39 0744 380184  
Cell. +39 335 5456128

info@saporipiermarini.it  
[www.saporipiermarini.it](http://www.saporipiermarini.it)

