

IL CRAL ANGELINI ABRUZZO ORGANIZZA

CIB'ARTI - CORSO BASE DI CUCINA DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

SUCCESSIVI STEP AL CORSO BASE

1° step giovedì 17 maggio – 2° step giovedì 24 maggio dalle 19,30 alle 22,30

A CURA DI GABRIELLA DI CENSO (I Salati) E ROSSELLA BRIGA (i Dolci)

Il percorso formativo fatto insieme nel mese di aprile è servito certamente ad apprendere nuove ricette, innovare dei piatti tradizionali, ma si è rivelato anche un momento aggregativo importante.

Partendo dall'assunto che l'arte culinaria è estremamente creativa e pertanto le ricette da inventare, da innovare e da preparare sono infinite proponiamo due successivi step al corso appena terminato.

Primo appuntamento "LA CUCINA FUSION"

La **fusion** è quel tipo di cucina che combina, in maniera esplicita, elementi associati a differenti tradizioni culinarie per produrre menù o piatti complessi non riconducibili ad alcuna tradizione gastronomica precisa.

La cucina **fusion**, dunque, ci fa mettere insieme tradizioni culinarie diverse, dando vita a menù che hanno sapori e aromi mai sperimentati prima e consentendoci così di vivere un'esperienza davvero unica.

Con la cucina fusion, infatti, i sapori, le tecniche di cucina e anche quelle di presentazione si devono mescolare, dando origine a nuovi piatti creativi e fantasiosi. Si tratta, in definitiva, di un modo differente di concepire la cultura gastronomica, ampliando i propri orizzonti, e che probabilmente non convincerà a pieno i "puristi" e i più tradizionalisti, che storceranno il naso al solo pensiero di apportare modifiche alle solide e storiche ricette di famiglia o ai piatti tipici della tradizione locale.

Quello descritto fa pensare ad un modo di mangiare moderno, ma le origini della cucina fusion sono molto più antiche, perché nascono dall'esigenza stessa di unire tutti gli ingredienti a disposizione in quel momento, con un pizzico di "coraggio" e soprattutto tanta voglia di sperimentare.

Secondo appuntamento “LA CUCINA VEGETARIANA”

Quello della **cucina vegetariana** è un universo ricco e variegato: per molte persone, infatti, eliminare carne e pesce dalla propria dieta significa scoprire nuovi piatti e tecniche di cottura che trasformano le verdure nell'ingrediente principale delle proprie ricette. Dai grandi chef, dai food blogger e alle community online, sono in molti ormai a divulgare la conoscenza della **cucina vegetariana**. La consapevolezza che una dieta priva di carne può essere completa e che frutta e verdura sono in grado di offrire una gamma di sapori e sfumature del gusto ancora più ampia di quella che offrono carne e pesce è sempre più diffusa.

Anche se per una comunità crescente di vegetariani è importante l'aspetto etico e filosofico di questa cucina, a noi interessa concentrarci più sull'aspetto creativo che questa ci offre. Se pensiamo ai meravigliosi ortaggi che la primavera ci regala e a come possono essere versatili e adoperati per infinite ricette!!

E che dire del recupero di alcune parti di scarto che normalmente buttiamo ma che potrebbero essere recuperate per ricette davvero ghiotte!!

E ALLORA.....BUTTIAMOLI IN PENTOLA.

Il corso si articolerà in 2 lezioni teorico/pratiche, di 3 ore l'una, con cadenza settimanale. In ogni incontro prepareremo un menù composto da antipasti, primi piatti, secondi e dolci e come sempre degusteremo tutto ciò che si è preparato insieme.

Gli incontri si terranno a Pescara nel locale “Free Land” in via Rieti n. 6

Costo dei 2 Step Euro 50 Contributo soci Cral Angelini Abruzzo 30%

Per info: Rossella 389/5117835 – Gabriella 339/1331159

PRENOTAZIONI: FATER - DI MARCO ANSELMO 338 6952721 dimarco.a@fatergroup.com

FAMECCANICA - EUGENIO SACCO 3497290932 eugenio.sacco@fameccanica.com

Anselmo Di Marco

