



SCHERZA COL CUOCO

per imparare a far da mangiare ridendo e scherzando

Condizioni di partecipazione

La partecipazione al 3° corso di cucina "Scherza col cuoco" in programma ogni martedì (ad esclusione di martedì 29 gennaio e di martedì 25 marzo) dal 15 gennaio all'1 aprile 2008, presso il ristorante Vitanova, in via Poggio Picenze, 3, 67100 L'Aquila, Tel/fax n. 0862 200343, dalle ore 21:00 alle ore 23:00, è subordinata alla iscrizione da effettuarsi entro il 12 gennaio 2008.

Potrà partecipare al corso chi avrà versato la quota di iscrizione pari a 200 euro. Ai non iscritti è consentita la partecipazione a una o più serate in programma, previo pagamento anticipato di euro 40 per serata.

Il programma del corso potrà subire variazioni relativamente ai contenuti e alle date, che saranno tempestivamente comunicate.

Lo svolgimento del corso è dipendente dal raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Nel caso in cui il corso non dovesse aver luogo, verrà restituito ad ogni singolo partecipante l'acconto versato.

"Scherza col cuoco" è una libera aggregazione di amici e di appassionati dello "stare a tavola".

Ciascuna serata si articolerà in una parte riservata alla teoria e in una dedicata alla realizzazione di una o più ricette.

Le preparazioni oggetto delle varie serate, hanno valore esclusivamente didattico e, per effetto della vigente normativa, non potranno essere consumate. Al termine di ogni serata, lo staff del ristorante Vitanova offrirà ai partecipanti al corso la possibilità di gustare un primo piatto realizzato appositamente dallo chef.

Al termine dei 10 incontri programmati, non verrà rilasciato alcun attestato di partecipazione, non avendo, il corso, alcun valore legale relativamente allo svolgimento di professioni legate al settore della ristorazione. Le date possono subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate.

Domanda di iscrizione

Desidero partecipare a tutte le 10 serate in programma al 3° corso di cucina "Scherza col cuoco". Dichiaro di aver letto il programma del corso - di lato riportato - e di averne accettato le condizioni. A titolo di acconto, verso la somma di 30 euro, impegnandomi a versare il saldo di 170 euro, entro e non oltre il giorno 15 gennaio 2008.

nome e cognome

Per eventuali comunicazioni, autorizzo ad utilizzare num. cell.

L'Aquila, li _____

firma _____

I dati raccolti verranno utilizzati esclusivamente a scopo di comunicazione e aggiornamento sulle attività di "Scherza col Cuoco" e nel pieno rispetto della legge sulla privacy n. 675/96, artt. 10, 11, 20 e 22 e seguenti modifiche o leggi

Programma

15 gennaio ENTRIAMO IN CUCINA!

Muoviamoci con cautela, perché cucinare è una di quelle cose che per essere davvero divertenti vanno affrontate ... seriamente. Prima di tutto facciamo il check dell'attrezzatura....

22 gennaio LE TECNICHE DI COTTURA

Esistono almeno 40-50 diversi modi di utilizzare il calore nel cucinare. In realtà è sufficiente avere dimestichezza solo con alcuni di essi. Non è buttando gli alimenti in padella e lasciandoli cuocere con un filo d'olio che....

5 febbraio C'ERA UNA VOLTA... E C'E' ANCORA, IL SOFFRITTO

"C'era una volta"... così iniziano tantissime fiabe. Se volete che in cucina ogni vostro favoloso piatto finisca con ... "e vissero felici e contenti", dovete iniziarlo con un buon soffritto. Anzi: ottimo!

12 febbraio IL VINO A TAVOLA E IN CUCINA

Quando si usa il vino in cucina, bisogna tener conto di una cosa. Che mentre la parte acquosa e aromatica non crea problemi, la parte alcolica di problemi ne crea, eccome. A tavola, invece...

19 febbraio BRODO... O BOLLITO?

Chi si occupa di editoria gastronomica sa bene che praticamente tutti i lettori sono sempre a caccia dei trucchi e segreti per fare bene un piatto. Che esistono, naturalmente...

26 febbraio COME RICONOSCERE IL PESCE FRESCO

Il pesce è un alimento estremamente più deperibile della carne: se conservato a temperatura ambiente si danneggia in breve tempo diventando immangiabile. Questo processo di deperimento del pesce è causato...

4 marzo BATTERIA DA CUCINA

La batteria di cucina è l'insieme di utensili impiegati nella preparazione e cottura dei cibi. Questi utensili possono essere costruiti con diversi materiali, a seconda della loro funzione....

11 marzo SUGHI E SALSE DI POMODORO

Si fa fatica a crederlo, ma il "pomo d'oro", il Re della cucina italiana, sino alla fine dell'800 non era ancora diffuso, in Italia: ma come facevano? Questo frutto di origine centro e sud americana ha conquistato veramente tutto...

18 marzo LA FRITTURA

Questo metodo di cottura è utilizzato per cuocere i cibi in modo croccante e dorato. Per questo procedimento si utilizza un liquido grasso, che dovrà necessariamente essere molto caldo...

1 aprile DULCIS IN FUNDO

Zucchero e farina, uova e vaniglia, cacao e burro... sono gli ingredienti per confezionare qualsiasi tipo di dolce o dessert, ma anche una occasione per ritornare al passato e giocare con le mani...