

Corso di cucina sensoriale by Lorenzo Boni

Un SorRisotto :-)

L'arte di preparare un ottimo risotto...



imparare a preparare splendidi risotti di terra e mare, per portare in tavola un arte senza eguali, per esser sempre al centro dell'attenzione di amici e parenti, per stupire e stupirsi ma soprattutto per divertirsi. Tecniche, trucchi e consigli.

UN CORSO DI CUCINA SENSORIALE PARTECIPATIVA:

in cui imparerete come si distinguono le varie tipologie di riso e in quali occasioni utilizzarle, come eseguire tutta la preparazione per creare differenti fondi di cottura e cosa potrete realizzare, con gli avanzi di quest'ultimi.

Oltre la tradizionale parte teorica questo corso vi permetterà di cimentarvi in prove manuali, nelle quali sperimenterete direttamente le tecniche usate dai professionisti del settore.

Durante le lezioni verranno effettuate prove al buio, di degustazione delle materie prime, la cucina infatti è un arte che coinvolge tutti i sensi.

Imparerete ad utilizzare gusto, olfatto e vista per riconoscere ciò che cucinate, mangiate e acquistate.

Il corso prevederà la preparazione e la creazione di due, fra le più note ricette al mondo.

- IL RISOTTO alla FOGLI D'ORO di GUALTIERO MARCHESI
- IL RISOTTO agli SCAMPI di GIANFRANCO VISSANI

Al termine procederete con la degustazione di tutte le vostre opere.

(Il corso sarà correlato da schede tecniche e materiale informativo)