

CORSI E LABORATORI DI CUCINA ottobre e novembre 2021

LE CARNI BOVINE
con UniSG di Pollenzo
18 ottobre | 9.30-14.30 / 18.00-21.00

Un corso per **operatori della ristorazione** e per **consumatori evoluti** organizzato in collaborazione con **Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo** per riflettere sull'importanza del valore della carne, inserita in un contesto che valorizzi l'equilibrio con l'ambiente con il benessere degli animali e dell'uomo.

Durante il corso si parlerà di:

- tagli minori della carne
- tempi, modalità delle frollature e conservazione
- utilizzo sostenibile e diversificato della proposta gastronomica

Docenti:

Sergio Capaldo, veterinario, Presidente del Consorzio "La Granda", responsabile dell'area "razze animali" della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Walter Miori, Chef e consulente tecnico per la ristorazione

[Scopri di più](#)

LA CUCINA DI TERRITORIO
I prodotti trentini nei menù d'autunno
25 e 26 ottobre | 18.00-22.00

Un corso per **ristoratori e loro collaboratori** sensibili all'importanza della diffusione di una maggiore cultura del prodotto locale a km 0, partendo dalla valorizzazione delle ricette della tradizione nei menù, passando attraverso la trasformazione e conservazione sostenibile delle materie prime, arrivando al concetto di **sostenibilità e stagionalità**:

- mela
- patata
- broccoli e cavoli

Il corso si svolgerà all'interno della cucina didattica di **Palazzo Roccabruna** e permetterà di interagire con lo Chef, collaborando nella realizzazione pratica delle proposte gastronomiche e loro degustazione.

Docente:

Walter Miori, Chef e consulente tecnico per la ristorazione

[Scopri di più](#)

SOTTO IL SEGNO DEI PESCI
Specialità di lago e di mare
9, 10, 16, 17 novembre | 15.00-18.00

Un corso **per ristoratori, operatori della vendita, della distribuzione alimentare e consumatori evoluti** interessati a scoprire nuovi usi dei prodotti ittici, preparazioni sia crude che marinate, tecniche di cottura innovative del pesce d'acqua dolce trentino e di quello di mare, entrato con il tempo nella tradizione gastronomica del nostro territorio:

- qualità dei prodotti e relativi criteri di individuazione
- contenuti storico-culturali, analisi sensoriale e riconoscimento
- varietà e biodiversità dei prodotti locali
- valorizzazione delle peculiarità del territorio

Il corso si svolgerà all'interno della cucina didattica di **Palazzo Roccabruna** e permetterà di interagire direttamente con lo Chef, collaborando nella realizzazione pratica delle proposte gastronomiche e loro degustazione in abbinamento ai vini trentini.

Docente:

Walter Miori, Chef e consulente tecnico per la ristorazione

[Scopri di più](#)

**IL RISO ITALIANO DI QUALITÀ
con UniSG di Pollenzo
29 novembre | 9.30-14.30 / 18.00-21.00**

Un corso **per operatori della ristorazione** e per **consumatori evoluti** organizzato in collaborazione con **Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo**. Si tratta di un approfondimento sul riso italiano di qualità, attraverso una giornata tematica ad alto livello formativo sui seguenti temi:

- panorama risicolo italiano
- le principali aree di coltivazione del riso in Italia
- classificazione merceologica
- proprietà nutrizionali
- tecnica di valutazione sensoriale

Il corso permetterà di acquisire informazioni durante un'introduzione teorica e di metterle in pratica durante un laboratorio di cucina.

Docenti:

Maurizio Tabacchi, Agronomo, referente del Presidio Slow Food Riso Gigante Vercelli e socio di Ideariso

Cristiano Gramegna, Chef dell'Osteria Rosso di Sera - Castelletto Sopra Ticino (Novara)

[Scopri di più](#)