

# CORSO BASE sulla CUCINA, CULTURA ed ENOLOGIA delle REGIONI d'ITALIA

## PROGRAMMA

(durata trimestrale o semestrale)

Le **LEZIONI TEORICHE** sono tenute sui seguenti argomenti:

### **CUCINA**

Brevi cenni sulla storia della cucina italiana con riferimento alle influenze storico-geografiche. La cucina tradizionale: condimenti, erbe, spezie, salse, antipasti, salumi, paste fresche, secche e ripiene, riso, gnocchi, polente, minestre, zuppe, uova, pesci, molluschi e crostacei, rane, lumache, pollame, ovini, caprini, bovini, suini, selvaggina, verdure, funghi, tartufi e formaggi.

### **PASTICCERIA**

Paste secche e lievitate, creme di base, meringhe, dolci tradizionali, lavorazione dello zucchero e del cioccolato, decorazioni.

### **PANIFICAZIONE**

Tecniche di lievitazione e di lavorazione del pane, pani regionali e speciali, grissini, focacce e pizze.

### **GELATERIA**

Preparazione base per gelati e sorbetti.

### **ENOLOGIA**

Viticoltura, vinificazione, metodi di conservazione, vini da tavola, spiegazione dei significati delle seguenti certificazioni di qualità stabilite dall'UE: DOC, DOCG, IGT, tecniche di degustazione.

### **TECNICHE DELLA RISTORAZIONE**

Tecniche di servizio al tavolo, mise en place, portamento, composizione dei menu, degustazione del cibo, abbinamento cibo- vino.

### **MERCEOLOGIA**

Identificazione qualitativa e provenienza dei prodotti, classificazione evolutiva delle merci, metodi di conservazione dei prodotti, definizione di prodotti tipici: caratteristiche e valori nutrizionali –spiegazione dei significati delle seguenti certificazioni di qualità stabilite dall'UE: DOP e IGP, Analisi sensoriale dei prodotti - Tecniche di lavorazione, stoccaggio, vendita.

### **IGIENE**

Igiene personale (mani, uniforme, aspetto della persona), igiene del luogo di lavoro (pulizia dell'ambiente di lavoro cucina, rifiuti, lavandini, esterno cucina), periodico ripristino delle condizioni igienico-sanitarie delle attrezzature di cucina in base al sistema dell'HACCP (sistema che identifica specifici pericoli e misure preventive per il loro controllo).

## **MINICORSO SUL CAFFÈ ESPRESSO ALL'ITALIANA.**

Spiegazione generale dei diversi tipi di bevande a base di caffè

Spiegazione dei diversi tipi di macchine da caffè

Dimostrazione ed utilizzo della macchina da caffè espresso

Spiegazione e dimostrazione dei diversi tipi di bevande fredde e calde a base di caffè

## **LINGUA ITALIANA**

Terminologia specifica del settore culinario. Primi contatti: salutarsi, chiedere il nome, presentarsi, chiedere e indicare la provenienza, i numeri, etc. Approfondimenti sullo stile di vita quotidiano in Italia. Cenni di geografia, storia, arte, architettura e culturale generale italiana.

## **LEZIONI PRATICHE**

Sono tenute sui seguenti argomenti attraverso la spiegazione e l'esecuzione di varie ricette tradizionali delle diverse regioni d'Italia: **Cucina, Pasticceria e Gelateria, Panificazione**