

CORSO BREVE

LEZIONI DI CUCINA

- _ Olio extravergine d'oliva ed altri condimenti
- _ Aceti di vino balsamici e aromatici
- _ Erbe e spezie
- _ Antipasti caldi e freddi
- _ Verdure e insalate
- _ Riso e risotti
- _ Minestre e zuppe
- _ Pasta secca e i suoi sughi
- _ Pasta fresca e ripiena
- _ Polente, gnocchi, pasticci e timballi
- _ Pesci d'acqua dolce, pesci di mare, molluschi e crostacei
- _ Carni bianche, ovine, suine e bovine
- _ Formaggi

LEZIONI DI PASTICCERIA

- _ Dolci al cucchiaino
- _ Piccola pasticceria
- _ Gelati e sorbetti

LEZIONI DI ENOLOGIA

- _ Viticoltura e tecniche di vinificazione
- _ Tecniche di degustazione dei vini
- _ Abbinamento cibo – vino
- _ Introduzione ai più noti vini italiani

LEZIONI DI LINGUA ITALIANA

- _ Nozioni essenziali di lingua e grammatica italiana
- _ Conversazioni di gruppo

VISITE AZIENDALI