



LEZIONI DI CUCINA

Baccalà, Mediterranea e di base Sarà anche Dad, ma che gusto!

A Casa Artusi nuovi corsi di cucina online per il mese di marzo
In cattedra i maestri Palomba, Scaccio e la prof Anabela Ferreira

FORLIMPOPOLI

In vista di Pasqua, si apre una settimana ricca di spunti culinari, sotto la guida di Casa Artusi. La casa della cultura gastronomica di Forlimpopoli propone infatti in sequenza, da oggi a mercoledì prossimo, ben tre corsi on line dedicati a tre argomenti differenti.

Baccalà

Si parte oggi, ore 20.30-22, con il corso sul baccalà. Uno dei prodotti che fa parte di molte tradizioni gastronomiche regionali italiane, fra cui quella romagnola, che però sempre più raramente ormai si cucina in casa. A svelarne metodi di cottura e preparazione sarà Giandomenico Palomba, maestro di cucina di Casa Artusi e la professoressa Anabela Ferreira, del Dipartimento di interpretazione e traduzione dell'Università di Bologna, curatrice della traduzione del manuale artusiano in portoghese ed esperta di cucina portoghese, che a sua volta utilizza molto il baccalà, e italiana. Nel corso si imparerà come trat-

tare questo prodotto dalle operazioni preliminari fino alla cottura e l'impiattamento.

Cucina di base

Il 23 marzo dalle 18 alle 19.30 tocca invece al corso "Cucina di base 2". Dopo il primo appunta-

mento dedicato alle tecniche di base della cucina, in questo secondo appuntamento torniamo ad allenare la pratica poco alla volta. Questa volta però ci concentriamo su tecniche di un livello leggermente più alto come i tagli di carne e la pulizia del pe-

sc. Manualità, semplicità e precisione sono tre elementi fondamentali della cucina in Artusi, in questo corso online cerchiamo di farli diventare elementi base dei nostri momenti nella cucina di casa. Con il Maestro di cucina Giandomenico Palomba si imparerà a pulire la verdura riducendo al minimo gli sprechi.

Ma anche come disossare un

pollo intero per ricavare diverse pezzature e quali tagli di carne sono più adatti a essere panati e fritti e quali sono esaltati con una semplice cottura alla griglia. Quali sono i segreti di una panatura croccante? Come si ottiene una cottura alla griglia alla perfezione? Come pulire e sfilettare il pesce con semplici passaggi. Cosa accade durante la cottura al cartoccio.

Cucina Mediterranea

Mercoledì 24 dalle 18.30 alle 20 spazio invece alla cucina Mediterranea con il maestro di cucina Antonio Scaccio. Si imparerà a preparare una serie di piatti vegetariani e di pesce in perfetta sintonia con i sapori della Dieta

Mediterranea. Tre piatti emblematici della piramide alimentare italiana, con materie prime semplici e poco lavorate. In menù: busiate di Timilia (grano antico tipo duro) tipico formato di pasta siciliano, terra di origine di Antonio Scaccio che spiegherà come trattare al meglio il pesce del Mediterraneo con semplici passaggi in cucina per preparare il condimento di un primo piatto o uno sfizioso secondo.

Iscriversi e partecipare

La quota individuale di partecipazione è di euro 20 (a collegamento) e permette a tutta la famiglia di partecipare a una diretta dalla scuola di cucina di Casa Artusi con possibilità di interagire simultaneamente con il maestro di cucina per dubbi, curiosità o approfondimenti. «Un massimo di partecipanti garantisce a chi segue il webinar di non essere un utente che si limita a guardare un corso ma un partecipante attivo che viene seguito e che può confrontarsi con i presenti in Scuola di cucina», spiega la stessa Casa Artusi. Si riceverà poi in anticipo via mail la dispensa delle ricette, con gli ingredienti e le strumentazioni necessarie, approfondimenti su Pellegrino Artusi e il Decalogo della cucina artusiana. Dopo il corso verrà rilasciato via mail l'attestato di partecipazione e la registrazione del we-

binar per rivederlo ogni volta che si vuole.

Il collegamento inizia 15 minuti prima dell'inizio del corso. Info: 0543 743138, 349 8401818; mailinfo@casartusi.it



Lezioni in diretta dalle cucine di Casa Artusi