



la formazione in agricoltura

Corso del progetto F.I.S.I. Agri.



“LA CUCINA PISTOIESE RIVISITATA: ALLEGGERITA, NUOVE PRESENTAZIONI, NUOVI ABBINAMENTI, RECUPERO DI PIATTI STORICI, RISCOPERTA DI VECCHIE RICETTE, ELABORAZIONE DI ANTICHI RICORDI. SCAVANDO NEL PASSATO SI PROPONE UNA CUCINA “NATURALE” LEGATA ALLA STAGIONE”

DESTINATARI: Operatori agrituristici e imprenditori agricoli

ORE: 40 ore, articolato in 10 lezioni di 4 ore l'una (1 ora teorica e 3 ore pratiche)

LUOGO DI SVOLGIMENTO: Montecatini Terme c/o Istituto Alberghiero F. Martini, sede La Querceta

PERIODO DI SVOLGIMENTO: fine gennaio 2008/febbraio 2008

ATTESTATO : Rilasciato attestato di frequenza

DOCENTI: Istituto Alberghiero F. Martini di Montecatini Terme

COSTO: corso completamente gratuito

OBIETTIVI:

- Conoscere la storia e le caratteristiche della cucina pistoiese
- Conoscere i prodotti del territorio e la loro stagionalità
- Saper comporre un menu utilizzando i piatti della cucina del territorio
- Saper realizzare menu che tengono conto delle esigenze della clientela e della disponibilità che offre il mercato
- Saper confezionare e presentare i principali piatti della cucina pistoiese
- Saper organizzare una cucina
- Acquisire un metodo di lavoro ordinato, igienico e sicuro
- Saper rilevare mediante osservazione diretta le diversità di risultato ottenute per rapporto diversi degli ingredienti, degli utensili e dei sistemi di cottura

CONTENUTI:

- CARATTERISTICHE DELLA CUCINA PISTOIESE E CENNI STORICI
- IL PIATTO: LA SUA RICETTA ORIGINARIA E LE SUE VARIAZIONI
- I PRODOTTI DEL TERRITORIO E STAGIONALITA'
- IL MENU: STRUTTURAZIONE E COMPOSIZIONE
- LA PRESENTAZIONE PIATTI
- GLI ANTIPASTI
- LE ZUPPE
- I PRIMI ASCIUTTI
- LE SALSE
- IL PESCE
- LA CACCIAGIONE
- IL MAIALE
- LE COTTURE IN UMIDO
- LE COTTURE ASCIUTTE
- I DESSERT



PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia

Via E. Fermi 1/a – Pistoia

tel. 0573 535413 – fax 573 535422

e-mail: pistoia.cipa@cia.it