

EMOZIONI IN CUCINA
CREATIVITA' DIVERTIMENTO E BENESSERE A TAVOLA
a cura di Auser e dello Chef Mioni Franco

Un viaggio attraverso la geografia, la storia, la socio-economia e le nostre radici europee. A tavola quindi non solo per esigenza di sfamarsi o per sopravvivenza, ma per immergersi ogni giorno in una esperienza multisensoriale dove i colori, i profumi ed i sapori degli alimenti, la preparazione manuale e la fruizione degli stessi appagano tutti i nostri sensi. Tutto ciò e non solo è "il cibo", legato sì alla necessità di sostentamento, ma base di una sana alimentazione, delle tradizioni della tavola e delle relazioni interpersonali correlate

Un breve incontro di conoscenza reciproca accompagnato da una relazione specifica per ogni incontro; precede l'approccio tecnico e manuale con gli alimenti; **infine la degustazione di quanto pensato e preparato insieme.**

ETA': 12-16 anni

CORSO : Corso di 4 incontri

PERIODO : dal 18 al 27 giugno (18-20-25-27 giugno)

GIORNI: martedì e giovedì

ORARIO: dalle 10,00 alle 14,00

DOVE: Saletta della Bocciofila Pontelungo- Via Agucchi 121/14

CORSO RISERVATO A RAGAZZE/I CHE NON HANNO ALLERGIE E INTOLLERANZE AD ALIMENTI ED ERBE

Programma di massima

18/06 : l'uso di legumi ed erbe aromatiche; verdure e frutta in abbinamento con altri alimenti,dall'aperitivo al dessert.

20/06 : le carni (bianche, rosse e selvatiche) e gli insaccati, le spezie: aperitivi, antipasti, primi piatti, secondi.

25/06 : i pesci di mare e d'acqua dolce; le salse. Molluschi, crostacei e pesci "grandi" e "piccoli" per aperitivi, antipasti, primi e zuppe.

27/06 : il mondo dei formaggi ed i pani per ogni tipo di alimento.

Incroci e abbinamenti dei diversi alimenti; l'uso dell'olio extra- vergine d'oliva e l'utilizzo degli "scarti".

Pregiudizi, timori e false certezze ; dall'olio al vino, dal cioccolato al peperoncino, ai surgelati.

L'igiene in cucina