

L'officina di gustolocale

Programma autunno 2009

14 settembre ore 16,00: PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA! Presentazione della cantina Achaval Ferrer, la miglior cantina del mondo 2009.

Faccia a faccia con il produttore e Roberto Cipresso, degustazione guidata, seguirà cena Argentina in abbinamento. € 70,00 a persona - POSTI LIMITATI PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

22 settembre ore 20,30: Dolci pensieri - Le creme e le frolle. Docente: Maestro pasticciere Roberto Agosti, corso serale aperto a tutti. Pasta frolla al formaggio. Pasta frolla bresciana. Pasta frolla nocciolata. Costo corso euro 30,00

23 settembre ore 20,30: La cucina - Il pesce. Docente: Chef Gianluca Tomasi, corso sera le aperto a tutti. Lo chef in questo corso dimostrativo presenterà le tecniche per la pulizia, preparazione ed impiego in cucina dei pesci, con ricette semplici e di sicuro effetto utilizzando diverse tipologie di cottura. Il pesce verrà utilizzato per la preparazione di antipasti freddi, caldi, con pasta e riso, e secondi con abbinamenti particolari. Costo corso euro 55,00

24 settembre ore 20,30: Slow Food del Vicentino - Faccia a faccia con il produttore. La Val d'Orcia fra Montalcino e Montepulciano, i suoi vini fra Brunello e Nobile. Orizzontale di 5 produttori in collaborazione con il Consorzio Vino Orcia. Degustazione aperta a tutti. Costo della serata euro 25,00

29 settembre ore 20,30: Dolci pensieri - I burri e il pan di Spagna. Docente: Maestro pasticciere Roberto Agosti, corso serale aperto a tutti. Il maestro presenterà in questo corso delicatissimi burri e soffici pan di Spagna per un dolce sempre perfetto. (Crema burro alla meringa, Crema burro reale. Crema burro al cioccolato. Novaresi. PandiS mancaff. Pan di Spagna aurora. Pan di Spagna al cucchiaio. Pan di Spagna normale. Costo corso euro 30,00

30 settembre ore 20,30: La cucina - Crostacei e molluschi. Docente: Chef Gianluca Tomasi, corso serale aperto a tutti. Lo chef in questo corso dimostrativo darà utili suggerimenti sul corretto utilizzo in cucina di crostacei e molluschi, consigli per un corretto acquisto, per la pulizia, preparazione e realizzazione di ricette fantasiose e alla portata di tutti. Preparare capesante, vongole, cozze, seppie, polpi, cicale di mare, gamberi, scampi.... sarà semplice per tutti. Costo corso euro 57,00

1 ottobre ore 20,00: L'officina itinerante... CuoKing - Incontri di cultura enogastronomica al Ristorante Cuori di Marostica. Una cena didattica sul palcoscenico della cucina che per una volta si trasferirà in sala. Una scuola del piacere che permetterà di assistere in prima persona alla preparazione di piatti che si andranno poi assaporare, realizzati dalle mani dello abile chef Christian Ziliotto dell'Hosteristorante Cuori di Marostica. Euro 50,00. Prenotazione obbligatoria, posti limitati 0424.471214 / 0445 500201

6 ottobre ore 20,30: Dolci Pensieri - Sfoglia e bignè. Docente: Maestro pasticciere Roberto Agosti, corso serale aperto a tutti. Ecco il corso dove il maestro vi consentirà di conoscere tutti i segreti per una sfoglia e dei bignè perfetti e leggeri. (Sfoglia. Bignè. Bignè supreme. Bignè per farciture Bignè al formaggio). Costo corso euro 32,00

7 ottobre ore 15,00 e 20,30: L'intaglio dei vegetali. Docente: Maestro Berto Tomasi corso pomeridiano per professionisti e serale aperto a tutti. Il maestro, durante questo corso vi insegnerà ad intagliare vegetali di ogni genere, ravanelli, carote, patate, zucchini, angurie, zucche, diventeranno splendidi fiori, pesci tropicali, e altro per creare dei centri tavola originali ed unici. Costo corso euro 40,00

8 ottobre ore 20,30 I piatti della tradizione, Amedeo Sandri ve li racconta. Anitra: non solo bigoli... Docente: Chef Amedeo Sandri, corso serale aperto a tutti. Amedeo Sandri vi dimostrerà come l'anitra può divenire protagonista della tavola, non solo bigoli dunque, ma numerose altre ricette legate alla nostra tradizione.

Costo corso € 45,00

13 ottobre ore 20,30: Dolci Pensieri - Dolci allegri. Docente: Maestro pasticciere Roberto Agosti, corso serale aperto a tutti. Tra qualche mese arriverà carnevale... con questo corso il maestro presenterà ottimi dolcetti da friggere. Frittelle pinuccia. Tortelli alle mele. Frittelle con il riso. Cosce di dama. Frittelle con la maresina. Crostoli caserecci. Frittelle ripiene. Costo corso euro 30,00

14 ottobre ore 20,30 Il piacere del vino, corso per imparare a conoscere il vino e a bere meglio. Corso di base, curato didatticamente da [SELECTUS](#)

(I° delle 5 serate previste)

Viticultura

Sistemi di allevamento e potatura.

Terreno e microclima.

L'uva - cos'è il vino.

Pratiche di cantina.

Degustazione di tre spumanti: frizzante - brut - metodo classico.

Il corso che si svolge in cinque incontri serali comprende materiale didattico, manuale e vino in degustazione. Il costo è di € 160,00 a persona, inizio: ore 20.30 - Durata del corso: 3 ore a serata.

21 ottobre ore 20,30 Il piacere del vino, corso per imparare a conoscere il vino e a bere meglio

Corso di base, curato didatticamente da [SELECTUS](#)

(II° delle 5 serate previste)

Enologia

Sistemi di vinificazione: in bianco,

rosato, rosso, macerazione carbonica.

Spumanti e vini speciali: metodo

charmat e metodo classico.

Cenni su classificazione dei

vini e legislazione.

Cenni su enografia nazionale.

Degustazione di tre vini bianchi: aromatico - secco - strutturato.

Il corso che si svolge in cinque incontri serali comprende materiale didattico, manuale e vino in degustazione. Il costo è di € 160,00 a persona, inizio: ore 20.30 - Durata del corso: 3 ore a serata.

22 ottobre ore 20,30: Slow Food del Vicentino - Faccia a faccia con il produttore. La malvasia istriana: (ri)nascita dell'enologia dell'Istria croata. Produttore: Moreno Degrassi, Savudrija - Salvore (Istria, Croazia) Degustazione aperta a tutti. Costo della serata euro 25,00

27 ottobre ore 20,30 I piatti della tradizione, Amedeo Sandri ve li racconta. In attesa del San Martin: la zucca

Docente: Chef Amedeo Sandri, corso serale aperto a tutti.

Lo chef in questo corso dimostrativo presenterà preparazione ed impiego della zucca in cucina, con tante semplici preparazioni legate alla tradizione, per scoprire e riscoprire questo ortaggio principe della cucina povera dei nostri padri. Costo corso € 42,00

28 ottobre/4 novembre ore 20,30 Il piacere del vino, corso per imparare a conoscere il vino e a bere meglio

Corso di base, curato didatticamente da [SELECTUS](#)

(III° e IV° delle 5 serate previste)

Analisi organolettica

Anatomia dei sensi e fisiologici della degustazione.

Analisi organolettica.

Tecnica della degustazione.

Esame visivo, olfattivo, degustativo.

Lezione trattata in due serate. Test dei profumi tipici del vino test dei 4 sapori fondamentali.

Degustazione di tre vini rossi: giovane - leggero - invecchiato. Il corso che si svolge in cinque incontri serali comprende materiale didattico, manuale e vino in degustazione. Il costo è di € 160,00 a persona, inizio: ore 20.30 - Durata del corso: 3 ore a serata.

10 novembre ore 20,30: La cucina - Il menu di Natale. Docente: Chef Gianluca Tomasi, corso serale aperto a tutti. Lo chef vi proporrà un menu completo per la il pranzo di Natale, dall'antipasto al dolce per stupire i vostri ospiti con ricette semplici e sviziose. Costo corso euro 52,00

17 novembre ore 20,30: La cucina - Il menu di San Silvestro. Docente: Chef Gianluca Tomasi, corso serale aperto a tutti. Lo chef vi proporrà in questo corso un menu completo per il gran cenone di fine anno, con particolari finger food, per iniziare, e proposte di pesce e carne da degustare in successione fino a mezzanotte e non solo... Costo corso euro 55,00

19 novembre ore 20,30: Slow Food del Vicentino - Faccia a faccia con il produttore. Il

Brunello di Montalcino: un vino che suscita grandi emozioni, come grande è l'amore e la cura con cui è stato creato.

Produttore: Il Marroneto di Alessandro Mori. Degustazione aperta a tutti. Costo della serata euro 25,00

11 dicembre ore 20,30 Il piacere del vino, corso per imparare a conoscere il vino e a bere meglio

Corso di base, curato didatticamente da [SELECTUS](#)

(V° delle 5 serate previste)

Abbinamento cibo-vino

Metodologia.

Sensazioni del cibo e del vino.

Prova pratica di assaggio di cibi con il vino.

La cantina ed il servizio

Conservazione del vino.

Cantina ideale, cantina del giorno, carta dei vini.

Stappatura, decantazione, modalità e temperatura di servizio.

Forme del bere.

Degustazione di tre vini dolci: Spumante aromatico - passito liquoroso. Il corso che si svolge in cinque incontri serali comprende materie didattiche, manuale e vino in degustazione. Il costo è di € 160,00 a persona, inizio: ore 20.30 - Durata del corso: 3 ore a serata.

N.B.

Corso pasticceria Dolci Pensieri, partecipazione quattro corsi, euro 110,00

Corso La cucina, partecipazione quattro corsi, euro 200,00

Faccia a faccia con il produttore, tre incontri, euro 60,00

I corsi si intendono da confermare con un minimo di 10 partecipanti

Prenotazione obbligatoria presso

L'officina di gustolocale info 0445.490971

www.gustolocale.it

info@gustolocale.it