***PROGETTO “ CHEF PER UNA SERA “***

**CORSO SERALE PER AMATORI**

 L’I.I.S. “O.Vergani, nella sua attività di promozione dell’identità culturale del territorio, organizza un *Corso Serale per Amatori*  rivolto alla collettività.

Tale manifestazione ” ***Chef per una sera***”, gestita dal gruppo di lavoro formato dalle Docenti Ombretta Calzolari e Annamaria Compagno, comprenderà 7 lezioni , della durata di 4 ore ciascuna, che porteranno a realizzare un menu completo dall’antipasto al dolce.

L’attività rientra nel piano dell’Offerta Formativa dell’Istituto in accordo con Art. 9, c.4 del Dpr 275, 1999.

Il Corso seguirà il calendario di seguito riportato :

1. **Martedì 25 febbraio 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
2. **Martedì 03 marzo 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
3. **Martedì 10 marzo 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
4. **Martedì 17 marzo 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
5. **Martedì 24 marzo 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
6. **Martedì 31 marzo 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
7. **Martedì 21 aprile 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
8. **Martedì 28 aprile 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
9. **Martedì 05 maggio 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
10. **Martedì 12 maggio 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
11. **Martedì 19 maggio 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
12. **Martedì 26 maggio 2020 dalle ore 18:30 alle ore 22:30**
* Le docenti lavoreranno contemporaneamente, con due gruppi formati da 15/16 persone circa, per un totale di 30/32 corsisti per serata.
* Il contributo richiesto per la sola copertura delle spese ( materie prime, il materiale per la sanificazione, le dispense, l’assicurazione individuale, indispensabile per l’accesso ai laboratori) sarà, indicativamente, tra 40,00 € e 50,00 € , in relazione al tema della lezione.
* Ad ogni serata corrisponderà un menu (caratterizzato da un numero d’ordine)
* Il pagamento, requisito indispensabile per l’iscrizione ad ogni lezione, dovrà essere effettuato tramite Bonifico Bancario almeno 7 giorni prima della serata:

IBAN IT 58A0623013000000040501767 BANCA CREDIT AGRICOLE

Causale : “ Progetto Chef per una sera” ; specificare data della lezione e menu.

* Ogni lezione inizierà alle ore 18:30 , avrà termine alle ore 22:30 , comprenderà l’assaggio del menu prodotto e il riordino dei laboratori.

***Per Informazioni e prenotazioni:***

Tel: 0532 202707 (dal Lunedì al Sabato)

Email: feis011004@istruzione.it

**NOTE INFORMATIVE PER I CORSISTI**

Materiale indispensabile per l’accesso ai laboratori di cucina

N° 1 GREMBIULE CON PETTORINA

N° 2 STROFINACCI

N° 1 MATITA

Il ricettario/dispensa verrà predisposto e fornito dalle docenti

*Importante!*

* avere i capelli ben raccolti
* evitare il più possibile monili per ragioni igieniche e antinfortunistiche.

**In allegato i menu**

Il Dirigente Scolastico

Massimiliano Urbinati

***MENU***

***Progetto“ CHEF Per UNA SERA “***

|  |
| --- |
| ***Menu n.1 – Contributo spese : 40,00€*** |
| ***Antipasto*** | Uova affogate in cestino di speck e vellutata di curcuma e pepe nero |
| ***Primo Piatto*** | Tortello ricotta e funghi, guanciale, cicoria ripassata |
| ***Secondo Piatto*** | Spezzato di agnello al curry e mandorle con bouquet di patate lionesi |
| ***Dolce***  | Spuma agli agrumi  |

|  |
| --- |
| ***Menu n.2 – Contributo spese : 40,00€*** |
| ***Antipasto*** | Quiche di taccole , cipollotti bianchi e Asiago DOP |
| ***Primo Piatto*** | Riso Carnaroli IGP del Delta del Po mantecato con pancetta pepata e Fortana DOC |
| ***Secondo Piatto*** | Filetto di suino magro alle erbe fini con gratinato di orticole |
| ***Dolce***  | Tortino di pere (in base alla stagione) IGP Emilia Romagna, noci e cioccolato su coulis di frutti di bosco  |

|  |
| --- |
| ***Menu n.3 – Contributo spese : 40,00€*** |
| ***Antipasto*** | Soffice di asparagi IGP di Altedo, specchio di Parmigiano Reggiano |
| ***Primo Piatto*** | Cremose di patate variegate alle rape rosse, granella di pistacchi e petali di pecorino romano DOP |
| ***Secondo Piatto*** | Petto d’anatra al Sangiovese con crudità (carciofi e finocchi) |
| ***Dolce***  | Delizia di cioccolato al cuore fondente con crema alla vaniglia  |

|  |
| --- |
| ***Menu n.4 – Contributo spese : 50,00€*** |
| ***Antipasto*** | Confit di pesce al vaso |
| ***Primo Piatto*** | Sfogliata di crespelle al grano saraceno e ragù di mare |
| ***Secondo Piatto*** | Insalatina tiepida dell’Adriatico e patate giardino |
| ***Dolce***  | Torta di radicchio variegato IGP di Catelfranco Veneto e salsa allo yogurt  |