

Polo Scolastico
Agroalimentare
Estense

Vergani Navarra

FERRARA

Corso di cucina per adulti 2020

Anno scolastico
2019/2020



Chef
per una
sera

Il Progetto

Per info e dettagliate e prenotazioni telefonare dal lunedì al sabato dalle ore 8:30 alle ore 13:00 al n° 0532 202707

la lezione inizia alle ore 18:30 e si conclude alle 22:30

al termine si procede all'assaggio dei "compiti" e al riordino dei laboratori

Il Progetto è strutturato in 12 incontri autonomi e monotematici, ciascuno indipendente dagli altri e pertanto da prenotare singolarmente. È lasciata quindi libertà di iscriversi ad una o a più serate. Per ciascuna di queste viene richiesto un contributo a titolo di rimborso spese per: materie prime, dispense, docenza, materiale sanificazione ed assicurazione individuale indispensabile per l'accesso ai laboratori. Gli "Chef" docenti lavoreranno in contemporanea, ognuna per ogni laboratorio con un gruppo da 15/16 allievi (saranno perciò accolti 30/32 corsisti ogni serata).

L'erogazione del contributo dovrà essere effettuata tramite bonifico all'IBAN indicato sul sito istituzionale www.vergani-navarra.it (Progetto "Chef per una sera") almeno 5 giorni prima dell'incontro prenotato presso l'Ufficio Amministrativo (0532-202707).

Per ulteriori informazioni si prega di consultare il sito all'indirizzo sopra citato. IN MAGGIO COLORO CHE HANNO PARTECIPATO POTRANNO GODERE DI UN INCONTRO SULLA CUCINA SALUTISTA CON UN ESPERTO NUTRIZIONISTA

Docenti:

Annamaria Compagno
Ombretta Calzolari

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, invece, verrà predisposto e fornito dalle docenti.

È fondamentale avere i capelli ben raccolti evitando il più possibile monili per ragioni igieniche ed antinfortunistiche.

MENU n° 1

ANTIPASTO:

Uova affogate in cestino di speck e vellutata 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 1



MENU n° 2

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

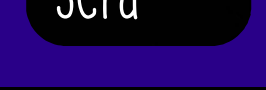
SECONDO PIATTO:

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 2



MENU n° 3

ANTIPASTO:

Soffice di asparagi IGP di Altedo, specchio di Parmigiano Reggiano

PRIMO PIATTO:

Cremose di patate variegata alle rape rosse, granello 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 3



MENU n° 4

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 al radicchio variegato IGP di Castelfranco Veneto e salsa allo yogurt

Menu 4



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "ORIO VERGANI"

Ferrara

c.f. 01880150386 – FEIS011004
feis011004@istruzione.it
posta@verganinavarra.it
www.verganinavarra.it

IPSSAR "Orio Vergani"
Sede Dirigenza e Segreteria
Professionale Alberghiero:
Servizi per l'enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera

Via Sogari, 3
44121 Ferrara
tel. 0532 202707
fax 0532 202515

