

ORIENTARSI

I Corsi di Cucina e non solo...

Un'originale formula per fare cultura...e gustare i sapori

Lo Chef Angelino racconta:

Con il passare del tempo mi sono reso conto che esisteva un'esigenza da parte della clientela alla quale la ristorazione non è mai stata in grado di rispondere in maniera soddisfacente. La clientela gourmand ed affezionata ad un particolare ristorante (o cuoco) molte volte desidererebbe conoscere qualcosa in più di ciò che avviene in cucina, vuoi per semplice curiosità o per l'esigenza e la volontà di poter applicare a casa con gli amici alcuni consigli "del mio Amico Chef" od anche perché è sempre più vivo l'interesse per la storia e la cultura che ci sono dietro al cibo.



E' così che abbiamo pensato con alcuni amici ad organizzare *corsi e dimostrazioni di cucina e pasticceria* in giro per mezzo Piemonte.....

Ad onor del vero i corsi e le serate organizzate non sono delle semplici elencazioni di ricette ma vertono soprattutto sul perché qualcosa succede, ed hanno un'importante contenuto di notizie storiche e di tradizione. I corsi sono sempre monotematici proprio per poter offrire l'opportunità a chi ci segue di

concentrare l'attenzione su uno specifico tema.

Alcuni corsi sono stati pensati ed appositamente dedicati a gruppi turistici interessati a scoprire ed approfondire alcuni

lati della gastronomia del territorio.



Alcuni dei corsi tenuti sono stati: Paté Mousse e Terrine, Il Riso e la sua cucina, Le Carni Bianche, Pasticceria di base, Il Thé e la sua pasticceria, Le Erbe e le Spezie in Pasticceria, Cucina alle Erbe Aromatiche ed Officinali, Il Cioccolato e la sua Storia, Canditura e confetteria, ecc. ecc.

Particolari appuntamenti sono dedicati al collezionismo gastronomico antiquario, ai libri di enogastronomia nuovi e d'epoca ecc.

Oltre ai corsi veri e propri che possono durare dalla singola serata ed un massimo di 4 appuntamenti si organizzano periodicamente al ristorante delle **serate monotematiche (od anche delle settimane) dedicate ad un singolo tema** a cui partecipano numerosi clienti che gustano i piatti proposti per l'occasione.

Alcuni dei menú a tema proposti sono stati: Menú tuttodesert, Solocioccolatocacao, il formaggio, Tuttoasparagi, Il vero fritto misto piemontese, La zucca, Tuttofungo, Selvaggina da pelo e da piuma in tavola, Il riso in Tavola, Tartufi&Tartufi, ecc ecc

Il menú che comunque attira maggiormente l'attenzione di chiunque é il menú Tuttodesert in cui gli ospiti mangiano solo ed esclusivamente una ventina di portate dolci...!!!

