

I Corsi di Enogastronomia 2012

a cura di Maurizio e Salvatore Cascino

Rist. La Botte 1962 - Monreale

Gennaio - Marzo 2012

Corso di inFormazione sulla Ristorazione

Il 1° corso del genere in Italia dedicato agli appassionati

a cura del prof. **Maurizio Cascino**

Costo partecipazione €130

Corso “Il Menu del Gattopardo”

a cura del **Maestro Salvatore Cascino** e del prof. **Maurizio Cascino**

Costo partecipazione €300

Corso sui Dolci Siciliani

a cura del **Maestro Salvatore Cascino**

Costo partecipazione €270

Corso sull'Arte Bianca

(arte della panificazione)

a cura del prof. **Giacomo Perna**

Costo partecipazione €270

Corso di Cucina Vegetariana

a cura di **Antonella Sgrillo**

titolare del rist. “Mirto e la Rosa” di Palermo

Costo partecipazione €270

Corso di avvicinamento al Vino

a cura di **Francesco Pensavecchio**

(giornalista - sommelier)

Costo partecipazione €130

Corso di *in*Formazione sulla Ristorazione

Il 1° corso del genere in Italia dedicato agli appassionati

a cura del prof. **Maurizio Cascino**

docente dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione - Palermo

docente dell'UET (Scuola Universitaria Europea per il Turismo)

Dalla storia al gossip un volo nell'affascinante mondo dell'enogastronomia

- Muovi i primi passi per diventare un esperto
- Scopri i retroscena di uno dei più importanti settori del nostro Paese
- Acquisisci le conoscenze ed i segreti che ti consentiranno di riconoscere un buon ristorante

-Numero lezioni x corso:	2 (10 ore)
-Numero partecipanti x corso:	10
-Giorni e orari:	lunedì e martedì dalle 14,45 alle 19.45
-Date lezioni:	comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

Programma

- Dal Menu alla Carta dei Vini (quante sorprese)
- Dallo Chef de Cuisine al Maitre di Sala (2 mondi così distanti)
- Come è cambiata la Ristorazione negli ultimi decenni (tra magia e cabaret)
- Vino! (come ti bevo)
- Come si mangia a Palermo (da una provocazione di "Cronache di Gusto")
- Da Striscia la Notizia a Wine Spectator (come ci condizionano i media)

Costo partecipazione €130 * - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051

La quota comprende:

- le lezioni teoriche
- 2 break del pomeriggio
- l'attestato di partecipazione al corso

* per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

Corso “Il Menu del Gattopardo”

a cura del Maestro Salvatore Cascino e del prof. Maurizio Cascino

Per scoprire i piatti che hanno caratterizzato un'epoca,
in uno dei libri, sulla nostra Sicilia, più conosciuti al mondo

- Numero lezioni x corso: 3 (12 ore)
- Numero partecipanti x corso: 4
- Giorni e orari: lunedì, martedì e mercoledì dalle 15,00 alle 19,00
- Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

Programma

Pasticci di fegato in gelatina	le Galantine
Chaud-froids di vitello	Il consommé ambra bruciata
Il torreggiante timballo di maccheroni in crosta	Le spigole in soffici salse
Gli anelletti con ragout di castrato	Biancomangiare
Mont blanc	Profiteroles al cioccolato

Costo partecipazione €300 * - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051

La quota comprende:

- le lezioni teorico-pratiche con degustazione delle preparazioni
- il corredo di cucina (grembiule e cappello)
- l'attestato di partecipazione al corso

*Vecchi corsisti provvisti di corredo €280 - per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

Corso sui Dolci Siciliani

a cura del Maestro Salvatore Cascino

per conoscere meglio la nostra pasticceria, ricca delle influenze

delle diverse dominazioni che hanno caratterizzato la nostra storia

-
- Numero lezioni x corso: 2 (10 ore)
 - Numero partecipanti x corso: 4
 - Giorni e orari: lunedì e martedì dalle 14,45 alle 19,45
 - Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

Programma

Cassata alla Siciliana	Marzapane
Pan di Spagna	Crema di Ricotta
Cassata al forno	Pasta frolla
Chiacchiere	Pasta choux
Cannoli alla siciliana	Sfinci di San Giuseppe
Semifreddo al Moscato	Bignè all'arancia
Torta di mandorle	Crema pasticciera

Costo partecipazione €270 * - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051

La quota comprende:

- le lezioni teorico-pratiche con degustazione delle preparazioni
- il corredo di cucina (grembiule e cappello)
- l'attestato di partecipazione al corso

*Vecchi corsisti provvisti di corredo €250 - per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

Corso sull'Arte Bianca

(arte della panificazione)

a cura del prof. **Giacomo Perna**

docente dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione - Palermo

Non solo pane...

ma anche, i tanti segreti della farina e della lievitazione

- Numero lezioni x corso: 2 (10 ore)
- Numero partecipanti x corso: 4
- Giorni e orari: lunedì e martedì dalle 14,45 alle 19,45
- Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

Programma

La panificazione ed i prodotti da forno	Il complesso mondo delle farine
La pasta per pizza	Pan carrè
Fagottini al gorgonzola	Brioscine
Filoni di pane bianco	Focaccia al rosmarino
Pane alle erbe	Brioche alla frutta
Pane al broccolo ramoso	Sfogliata allo speck

Costo partecipazione €270 * - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051

La quota comprende:

- le lezioni teorico-pratiche con degustazione delle preparazioni
- il corredo di cucina (grembiule e cappello)
- l'attestato di partecipazione al corso

*Vecchi corsisti provvisti di corredo €250 - per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

Corso di Cucina Vegetariana

a cura di **Antonella Sgrillo**
titolare del Ristorante "Il Mirto e la Rosa"
(1° ristorante vegetariano a Palermo)

**perché in fondo, ha caratterizzato un periodo storico,
divenendo quasi una moda ed oggi, conta ancora tanti "adepti"**

- Numero lezioni x corso: 2 (10 ore)
- Numero partecipanti x corso: 4
- Giorni e orari: lunedì e martedì dalle 14,45 alle 19,45
- Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

Programma

Introduzione e approccio teorico alla cucina vegetariana	Il significato dell'essere vegetariano
L'approccio etico e naturista della scelta vegetariana.	Le varie tipologie del vegetarianesimo
Analisi delle materie prime ed elencazioni dei prodotti utilizzati nella cucina vegetariana	
Come sostituire le proteine animali con le vegetali	Preparazioni con il tofu e con il seitan
Tartine con cremine al tofu	Polpette di melanzane
Zuppa di cipolle e tamari	Zuppa di miso e alga wakame
Sformato di riso integrale con zucca	Frittelle di miglio
Spaghetti integrali con ragout di seitan	Lenticchie al curry
Hamburger di tofu con insalatina di germogli	Dolce orientale

Costo partecipazione €270 * - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051

La quota comprende:

- le lezioni teorico-pratiche con degustazione delle preparazioni
- il corredo di cucina (grembiule e cappello)
- l'attestato di partecipazione al corso

*Vecchi corsisti provvisti di corredo €250 - per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

Corso di avvicinamento al Vino

a cura di **Francesco Pensavecchio**
(giornalista - sommelier)

Per entrare in punta di piedi nel mondo del vino

e comprendere i misteri che lo circondano

- Numero lezioni x corso: 3 (10 ore)
- Numero partecipanti x corso: 10
- Giorni e orari: lunedì, martedì, mercoledì dalle 15,30 alle 18,50
- Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

Programma

Cenni storici sul vino	Le uve e la vinificazione
Gli elementi della degustazione	La vista, l'olfatto e il gusto del vino
La terminologia del vino	Il ruolo del legno
Gli abbinamenti	Il mercato dei vini siciliani

Costo partecipazione €130 * - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051

La quota comprende:

- le lezioni teoriche con degustazione dei vini
- l'attestato di partecipazione al corso

* per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

Note:

- I corsi verranno attivati solamente al raggiungimento del numero dei partecipanti e si svolgeranno nei periodi evidenziati;
- E' necessario quindi effettuare una prescrizione (non impegnativa) anche tramite email, specificando i corsi scelti e fornendo i recapiti telefonici;
- Le iscrizioni verranno effettuate appena stabilite le date;
- I programmi potrebbero subire piccole variazioni;
- Qualora il numero dei partecipanti dovesse aumentare di qualche unità verrà effettuata una riduzione sul costo del corso;
- La partecipazione a 2 o più corsi nel periodo ottobre 2011 - maggio 2012 darà diritto ad una riduzione del 10 % sul totale pagato.
- Per un corso completo sul vino, consigliamo di consultare il sito: www.aispalermo.it