



L'associazione IPPOGRIFO, con la collaborazione  
dell'Istituto "Giuseppe Medici"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
AGRICOLTURA E AMBIENTE  
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
SERVIZI TURISTICI E DELLA GESTIONE AZIENDALE  
*propone*

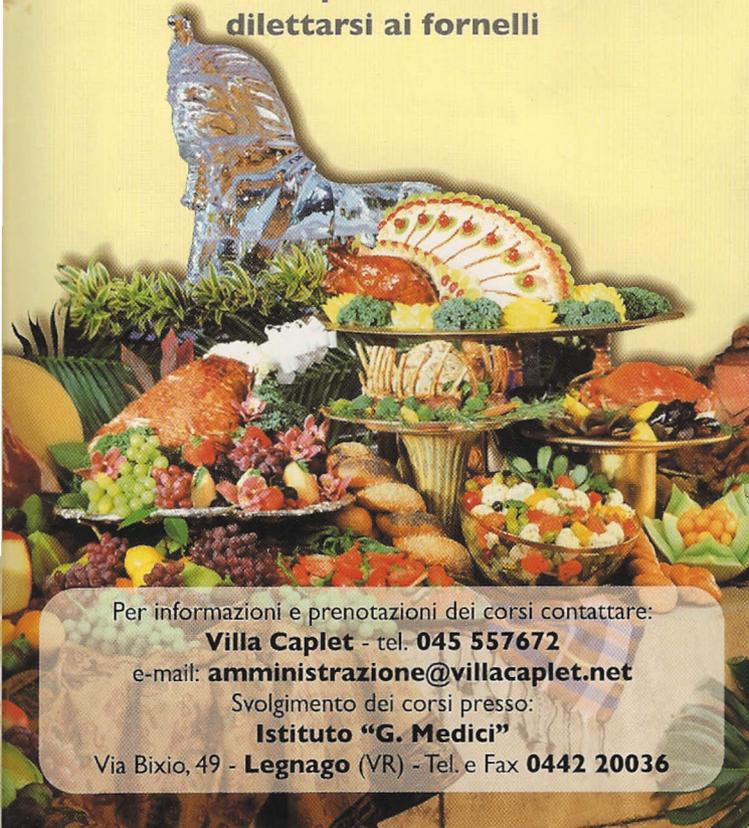
IV<sup>a</sup> Edizione

# "Chef per caso"

Corsi di cucina serali

**Coordinatore "Prof. Canton Filippo"**  
**Sommelier "Daniela Soncini"**

rivolti a quanti intendono  
dilettarsi ai fornelli



Per informazioni e prenotazioni dei corsi contattare:

**Villa Caplet** - tel. **045 557672**

e-mail: [amministrazione@villacaplet.net](mailto:amministrazione@villacaplet.net)

Svolgimento dei corsi presso:

**Istituto "G. Medici"**

Via Bixio, 49 - **Legnago (VR)** - Tel. e Fax **0442 20036**

## MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Per garantire un'elevata efficacia del corso, il numero dei partecipanti è limitato. Seguendo l'ordine cronologico delle iscrizioni verrà confermata l'accettazione fino a copertura del numero previsto e avviato il corso mentre per le richieste inevase verranno proposte le riedizioni dei corsi con nuove date. La quota di iscrizione comprende: la docenza, il materiale didattico, il materiale d'uso nelle esercitazioni pratiche, l'attestato di partecipazione ed eventuale quota sociale di 5,00 euro per anno solare, di iscrizione alla associazione l'ippogrifo. La segreteria organizzativa si riserva la facoltà di annullare il corso che non avesse raggiunto il numero minimo previsto di partecipanti, rimborsando le quote eventualmente incassate. La richiesta di rimborso conseguente ad un'eventuale disdetta sarà accettata solo se pervenuta presso Villa Caplet, tel. 045 557672 - e-mail: [amministrazione@villacaplet.it](mailto:amministrazione@villacaplet.it) almeno sei giorni prima dell'inizio del corso. In caso contrario, la quota sarà trattenuta e considerata valida ai fini dell'iscrizione ad un'edizione successiva del corso o ad altro corso da concordare.

Per informazioni e prenotazioni dei corsi contattare:

Villa Caplet tel. 045 557672 - e-mail: [amministrazione@villacaplet.it](mailto:amministrazione@villacaplet.it)  
Svolgimento dei corsi presso: Istituto Professionale "Giuseppe Medici"  
Via Bixio, 49 Legnago (VR) - Tel. e Fax 0442 20036

## NUOVE DATE DEI CORSI:

**-PASTICCERIA DI BASE** Lunedì 22 Novembre  
Mercoledì 24 Novembre  
Giovedì 25 Novembre  
Lunedì 29 Novembre

**-PANE E COMPANATICO** Lunedì 13 Dicembre  
Mercoledì 15 Dicembre  
Giovedì 16 Dicembre

## PASTICCERIA DI BASE

Verrà sviluppato un percorso "a moduli" incentrato sulle preparazioni di base di pasticceria.

Saranno i partecipanti ad eseguire tutti i lavori in tutte le fasi, in prima persona con l'utilizzo delle attrezzature di laboratorio e aiutati dagli alunni dell'istituto. Alla fine della serata verrà preparato un buffet con le preparazioni realizzate. Ai corsisti viene offerto l'utilizzo della cucina professionale della Scuola comprese le attrezzature, il supporto del docente e il buffet realizzato. Le lezioni si articoleranno come segue: all'inizio della lezione verrà spiegata la realizzazione dei piatti, verranno inoltre fornite le ricette in copia fotostatica. Successivamente saranno i corsisti in persona a realizzare i piatti, sempre dietro la diretta supervisione e guida del docente. Non c'è miglior insegnamento dell'esperienza diretta...infine, durante la degustazione dei dolci realizzati, verrà svolta dalla docente Sommelier la lezione di enologia e degustazione sui vini proposti in accostamento.

**Descrizione Tecnica:** Il corso sarà suddiviso in 2 moduli, chiamati "Fasi" totalmente indipendenti tra loro per quanto riguarda le iscrizioni e non vincolanti tra di loro. La prima affronterà alcune preparazioni della pasticceria di base "classica". La seconda, invece, riguarderà la pasticceria di base "fredda". Ogni singola lezione durerà tre ore e prevederà la degustazione finale.

### I<sup>a</sup> fase: Lunedì 8 novembre 2010 19/22,30

- Pasta frolla normale e al cacao, crema pasticcera (abbracci, frollini con marmellata, crostata di frutta)
- Pasta per bigné (bigné, cigni alla crema, funghi al cacao)

### I<sup>a</sup> fase: Lunedì 15 novembre 2010 19/22,30

- Plumcake, pasta lievitata, crema chantilly (plumcake variegato, torta mimosa monoporzione)

Il costo delle 2 lezioni per ogni singolo partecipante è di € 45,00  
Prenotazione presso Villa Caplet, tel. 045 557672

### II<sup>a</sup> fase: Lunedì 22 novembre 2010 19/22,30

- Bavarese, mousse, semifreddi, lingue di gatto (bavarese all'arancia con lingue di gatto, mousse alle mele in cialda di cioccolato, semifreddo all'amaretto)

### II<sup>a</sup> fase: Lunedì 29 novembre 2010 19/22,30

- Cheesecake, castagnaccio, torta alle nocciole, delizia di cioccolato alle pere

Il costo delle 2 lezioni per ogni singolo partecipante è di € 45,00  
Prenotazione presso Villa Caplet, tel. 045 557672

Solo a chi abbia frequentato tutte le quattro lezioni verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

## PANE E COMPANATICO

Il corso si incentrerà sulle tecniche di panificazione realizzabili "in casa" con svariate ricette variegata tra loro. All'inizio della lezione verrà spiegata la realizzazione degli impasti verranno inoltre fornite le ricette in copia fotostatica. Successivamente saranno i corsisti in persona a realizzare gli impasti da lievitare, subito dopo si procederà alla cottura dei medesimi impasti ma già fatti lievitare precedentemente. Alla fine della serata verrà preparato un buffet con le preparazioni realizzate. Tali preparazioni verranno valorizzate dall'accompagnamento dei prodotti del nuovo punto vendita di Italian Food Trading "Il Gusto" (formaggi di Malga, affettati e altro companatico) con proposte di abbinamento dei vini della docente Sommelier.

**Descrizione Tecnica:** Il corso sarà suddiviso in 3 lezioni, ciascuna con tipi di pane diversi. Ogni lezione durerà tre ore compresa la degustazione finale.

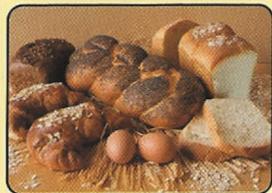
### I<sup>a</sup> serata: Giovedì 4 novembre 2010 19/22,00

Tecnica di base, pane tradizionale, pane al latte e sistemi di cottura



### II<sup>a</sup> serata: Giovedì 18 novembre 2010 19/22,00

Pane di mais, pane allo yogurt, pane arabo non lievitato



### III<sup>a</sup> serata: Giovedì 25 novembre 2010 19/22,00

Pane tipo Altamura, pane integrale alle noci con miele di castagno, pane senza glutine (farina di riso)



Il costo delle 3 lezioni per ogni singolo partecipante è di € 80,00  
Prenotazione presso Villa Caplet, tel. 045 557672

## CENE NATALIZIE

Questo corso sarà caratterizzato da due serate, in ognuna delle quali si realizzerà una ipotetica cena di Natale. Nello specifico la prima sarà a base di pesce mentre la seconda vedrà come protagonista la carne. Ai corsisti viene offerto l'utilizzo della cucina professionale della Scuola comprese le attrezzature, il supporto del docente e il buffet realizzato. Le lezioni si articoleranno come segue: all'inizio della lezione verrà spiegata la realizzazione dei piatti, verranno inoltre fornite le ricette in copia fotostatica. Successivamente i corsisti sceglieranno quale preparazione realizzare in prima persona coadiuvati dagli alunni dell'Istituto, sempre dietro diretta supervisione e guida del docente. Alla fine durante la degustazione dei piatti realizzati, verrà svolta dalla docente Sommelier la lezione di enologia e degustazione sui vini proposti.

**Descrizione Tecnica:** Il corso sarà suddiviso in 2 lezioni, ciascuna con menù natalizio rispettivamente di pesce e di carne. Ogni singola lezione durerà tre ore e mezza compresa la degustazione finale.

**I<sup>a</sup> lezione a base di pesce:  
Giovedì 2 dicembre 2010 19/22.30**

- **Antipasto**  
Salmone marinato alle erbe fini e agrumi
- **Primo**  
Tagliatelle rosse con caviale o succedaneo
- **Secondo**  
Branzino saltato ai cardi su polenta mantecata al monte
- **Dolce**  
Pandoro ripieno di mousse all'arancia

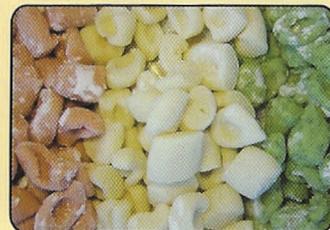
**II<sup>a</sup> lezione a base di carne:  
Giovedì 9 dicembre 2010 19/22.30**

- **Antipasto**  
Turtlen della Val Pusteria
- **Primo**  
Tortelli verdi di faraona con uvetta e marsala
- **Secondo**  
Filetto di maiale con aroma al caffè e ginepro
- **Dolce**  
Tronchetto alle castagne

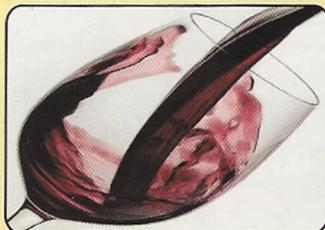
Il costo delle 2 lezioni per ogni singolo partecipante è di € 80,00  
Prenotazione presso Villa Caplet, tel. 045 557672

## SONO IN PROGRAMMAZIONE PER IL 2011 I SEGUENTI CORSI

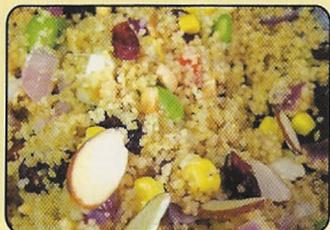
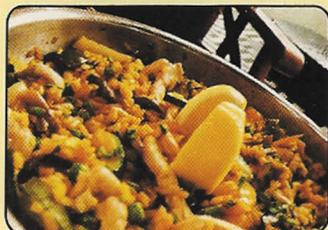
### Pasta & Gnocchi



### Avvicinamento al Vino



### Il mediterraneo etnico attraverso la paella, il couscous e la crema di rose



### Le erbe spontanee delle nostre terre in cucina

