

LA SFOGLIA E LA PASTA FRESCA

Per apprendere le tecniche tradizionali della pasta fatta a mano

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Vuoi imparare a preparare la pasta fresca fatta a mano, riscoprendo gesti, tecniche e ricette della tradizione? Il corso, interamente pratico, ti accompagnerà dalla preparazione degli impasti di base alla realizzazione dei principali formati di pasta fresca, ripiena e al forno. Imparerai a scegliere e utilizzare correttamente farine e ingredienti, a tirare la sfoglia con il mattarello e a lavorare in autonomia, sotto la guida di professionisti del settore.

Il corso è rivolto a:

- chi possiede già una buona manualità e desidera perfezionare le proprie tecniche;
- chi lavora o vorrebbe lavorare nella ristorazione, nella gastronomia o in un laboratorio di pasta fresca;
- chi ama cucinare e vuole imparare a preparare la pasta fresca per sé, la propria famiglia e gli amici.

PROGRAMMA DEL CORSO

Introduzione alle farine e agli ingredienti

Preparazione dell'impasto

Tecnica di tiratura della sfoglia con il mattarello

Tecniche di utilizzo della chitarra

Realizzazione di:

- Tagliatelle, pappardelle, maltagliati e strichetti
- Strozzapreti, cavatelli, pici e stringozzi
- Gli gnocchi: gnocchi di patate, gnocchi colorati e gnocchi ripieni
- Pasta ripiena: tortellini, cappelletti, cappellacci, ravioli, tortelloni con varie farciture
- Pasta al forno: lasagne, cannelloni, nidi di rondine, farcite
- Conservazione e cottura della pasta fresca.

DOCENTI DEL CORSO:

DEBORA MARCACCINI- GIORGIA DELLA ROSA -IARNO FABBRI

DURATA 20 ore dal 22 ottobre

FREQUENZA:

22 e 29 ottobre – 5, 12 e 13 novembre
dalle 14:30 alle 18:30

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgeranno presso il laboratorio **Frescoèpiù, Via Montese 2 – Spadarolo di Rimini** dotato di postazioni individuali di lavoro: potrai sperimentare direttamente la preparazione delle ricette, sotto la guida di pastai specializzati. Al termine di ogni lezione è prevista la degustazione dei prodotti realizzati.

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna
- Ricettari
- Grembiule (la "parananza" romagnola) e cuffia per capelli

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento,
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.
Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

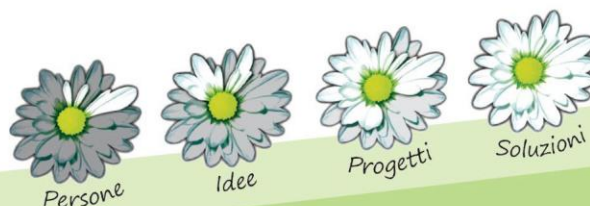
QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 400,00 (Iva inclusa)

Il corso è organizzato in collaborazione con:



Equipe dei Pastai



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com

