Scuola di impresa della CONFESERCENTI PROVINCIALE DI RIMINI

CESCOT

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE IN CUCINA

Imparare a riconoscere ed utilizzare le spezie e le erbe officinali abbinandole con piatti etnici provenienti dai vari continenti.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?
Le spezie e le erbe officinali sono vere alleate in cucina sia per la capacità di aromatizzare e rendere più appetitoso anche un semplice piatto sia per le loro proprietà benefiche.
Il corso ti permetterà di effettuare un vero giro del mondo, per conoscere curiosità, proprietà e svariati utilizzi in cucina con ricette, tecniche di cottura e corretti abbinamenti con gli alimenti.

CONTENUTI
SPEZIE TIPICHE DELL'EUROPA E NORD AFRICA
- Harira (Marocco)
- Patate con salsa romesco (Spagna)
- Golubtsy (Russia)
- Mucver (Turchia)

SPEZIE TIPICHE DELL'ASIA
- Riso con pesce e ananas alla thailandese (Thailandia)
- Spiedini di pollo marinati al cocco accompagnati da chutney (Indonesia)
- Dhal (India)
- Crema allo zafferano e cardamono (India)

SPEZIE TIPICHE DEL CENTRO E SUD AMERICA
- Pastel de Choclo (Argentina)
- Chilerelleno de queso (Messico)
- Fejoada (Brasile)
- Mousse di cioccolato alla cannella(Messico)

ERBE OFFICINALI
Proprietà, metodi di coltura in vaso, conservazione delle erbe, metodi di raccolta, preparazione.
- Taralli con mandorle e aneto
- Cecina ai carciofi e santoreggia
- Casatiello ripieno con erbe selvatiche e scamorza
- Pane al carvi
- Zuppa di Cicerchia e funghi con fiori ed erbette
- Cosce di pollo ripiene con cicorie selvatiche
- Straccetti di manzo all'aceto balsamico con salsa di zucca al trito officinale
- Picris saltato con pancetta e peperoncino
- Mousse di ricotta all'erba cedrina e frutta

DURATA
20 ore

METODOLOGIA DIDATTICA
Le lezioni, tutte pratiche, si svolgeranno in una **cucina attrezzata** dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente la preparazione delle ricette, sotto la guida dello Chef **Bruno Croari**.
Al termine di ogni lezione è previsto l'allestimento di un piccolo buffet di presentazione.

MATERIALE DIDATTICO
- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Ricettari.
- Grembiule (la paranza 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, etc)

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, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **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
€ 320,00 (Iva inclusa)

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

www.cescot-rimini.com

UNI EN ISO 9001:2015