

CORSI DI CUCINA A TEMA

...VEDERE, IMPARARE, GUSTARE... NELLA MIA GRANDE CUCINA DI CASA MEROGUSTO A MALVAGLIA

Durante i corsi preparo menu di diverse portate con prodotti di stagione: spiego man mano ogni passaggio, svelo i miei trucchi del mestiere e al termine gustiamo la cena tutti assieme.

...conoscerai più prodotti e in seguito avrai il coraggio di sperimentare in cucina per i tuoi ospiti.

Scegli tra i diversi corsi per imparare a cucinare piatti a base di prodotti biologici, di stagione e integrali. I miei cassetti sono pieni di spezie, di erbe aromatiche e di oli speciali. I prodotti dei presidi Slow-Food e ProSpecieRara sono di casa così come le specialità degli agricoltori locali. Il momento conviviale a tavola fa parte del corso ed è una fase molto importante di apprendimento e scambio.

LA ZUCCA dall'antipasto al dolce

// 1127. Lunedì 8 novembre 2021, inizio ore 18.30, costo CHF 130.-.

Esistono centinaia di varietà di zucca, con consistenze, gusti e colori molto diversi! Ne assaggeremo una buona trentina con le quali si prepareranno diversi antipasti come terrine, carpaccio, insalate, ecc., una minestra dai gusti esotici, alcune idee di piatti principali e golosi dessert.

CAVOLI E CASTAGNE, un binomio tradizionale da rivisitare

// 1131. Giovedì 18 novembre 2021, inizio ore 18.30, costo CHF 130.-.

Nella famiglia dei cavoli, le Brassicacee, ci sono molte verdure tipicamente autunnali/invernali, come verza, cavolo nero, cavolo navone, rapa o ramolaccio, che si abbinano egregiamente alle castagne, soprattutto quelle essiccate e la loro farina. Con un po' di fantasia questi piatti possono prendere direzioni inusuali; sapori esotici incontrano quelli nostrani. Dall'antipasto al dessert, molte sorprese gustose vi aspettano!

IL LIBRO DI MERET raccontato in teoria e nel piatto

// 1133. Lunedì 22 novembre 2021, inizio ore 18.30, costo CHF 130.-.

"Meret parla del suo lavoro come autrice di libri". Racconterò della mia ricerca e del lavoro dei produttori.

Insieme interpreteremo le ricette e ci addentreremo nella cottura e nel condimento di una grande varietà di verdure invernali.

Particolarmente adatto a cuochi e cuoche professionisti e dilettanti.

UN BUFFET INVERNALE

// 1137. Martedì 7 dicembre 2021, inizio ore 18.30, costo CHF 130.-.

Cuciniamo molti piatti singoli che si adattano perfettamente a un buffet invernale festivo, con molte spezie e un po' di esotismo. L'offerta è sempre equilibrata: verdure, crude e cotte, marinate, come terrina o ad esempio fritte, leguminose, ad esempio come insalata o paté; cereali integrali, cucinati come si deve per comporre piatti sani e gustosi. Idee fresche, una festa per gli occhi e il palato.

COMBINARE SPEZIE E ERBE: un viaggio nei sapori esotici

// 1143. Giovedì 16 dicembre 2021, 18.30

Con le spezie si viaggia! Ne assaggeremo molte, per capirne l'aroma. Per ottenere dei piatti dal sapore esotico possiamo tranquillamente utilizzare la nostra verdura di stagione, facendole faremo "viaggiare" in altri continenti. Con l'abbinamento di legumi e cereali cucineremo un menu completo. Grazie alla conoscenza delle singole spezie possiamo sperimentare e improvvisare nuove pietanze con più facilità.

Iscrivetevi al più presto! (Posti limitati)

Il programma dei corsi primaverili sulle piante selvatiche commestibili uscirà al più tardi a dicembre 2021.

Iscrivetevi alla Newsletter sul sito www.meretbissegger.ch