

## Pizza: tecnica e arte livello base



Dalla scelta dei lieviti alla metodologia giusta di impasto fino agli abbinamenti più adatti per le farciture: in questo corso avrai tutte le nozioni per realizzare pizze appetitose, dalla classica napoletana a quelle gourmet, utilizzando spezie e tanti altri ingredienti.

### Date e orario:

13|14|20|21|27|28 gennaio dalle 20.00 alle 22.30 e 4 febbraio dalle 20.00 alle 22.00

**Docenti:** R. Farinelli – R. Pancini

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 180€+ IVA

### Contenuti

- . Dal chicco di grano alla farina. Lieviti e batteri
- . Metodologie di impasto
- . Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- . Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- . Costruzione di una ricetta
- . Pizza classica, pizza in pala/teglia, pizza napoletana
- . Pizza Dolce, pizza gourmet

## Pasta fresca livello base



Altro che il solito piatto di pasta, con questo corso imparerai a creare pasta fresca e ripiena mettendo in pratica i preziosissimi metodi della nonna, per portare in tavola gustosi primi conditi a dovere per esaltarne sapore e consistenza!

### Date e orario:

22|23|29|30 gennaio – 5|6 febbraio dalle 20.00 alle 22.30

**Docenti:** D. Chiavini

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 150€ + IVA

### Contenuti

- . La pasta all'uovo e la pasta fresca
- . Vari tipi di impasti e tagli delle sfoglie di pasta: pappardelle, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e maltagliati, picci, orecchiette
- . La pasta ripiena: ravioli, tortellini
- . Impasti: classici, colorati e aromatizzati
- . Pasta ripiena: scrigni, barchette, caramelle
- . Topic regionali e di fantasia della Chef: balansoni emiliani, casoncelli bergamaschi

## Il fritto di Alberto



Temi di non riuscire a fare un fritto perfetto? Con qualche semplice accorgimento, anche chi ha poca esperienza ai fornelli può portare in tavola bocconcini fragranti e leggeri dall'antipasto al dolce senza alcuna fatica. Con questo corso, pastelle e olii non avranno più segreti per te!

### Date e orario:

3|10|17|24 febbraio dalle 20.00 alle 22.30

**Docente:** A.Cenni

**Aula:** dimostrativa

**Costo:** 120€+ IVA

### Contenuti

- . Le tecniche di frittura
- . Il punto di fumo dei diversi oli vegetali
- . Panatura e pastella con uovo e lievito
- . Fritto di vegetali in tempura
- . Frittelle di frutta in pastella di birra
- . Frittelle di patate, coniglio fritto, pecorino fritto, strauben (frittelle tirolesi)

## I lievitati della pasticceria



Un viaggio nel soffice mondo dei lievitati: dolci per la colazione, ma anche adatti a completare un pranzo o una cena e ad essere consumati come goloso dessert. Nel corso approfondiremo le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla lievitazione e cottura dei prodotti.

### Date e orario:

12|13|19|20|26|27 febbraio dalle 20 alle 22.30

**Docente:** E. Galantini

**Aula:** dimostrativa con prove pratiche

**Costo:** 150€+IVA

### Contenuti

- . I lieviti: cosa sono e come agiscono
- . Introduzione alle farine e agli zuccheri adatti a ogni preparazione
- . Metodi di preparazione, stoccaggio, lievitazione e cottura
- . Croissant dolci e salati
- . Bomboloni e maritozzi
- . Brioche e pan brioche
- . Muffin e plumcake

## Pizza: tecnica e arte livello avanzato



Dalla scelta e dalla realizzazione dei lieviti Biga e Poolish, alla metodologia giusta di impasto, all'uso di colorazioni naturali e farciture gourmet: in questo corso avanzato avrai tutte le nozioni per incrementare la tua conoscenza sulla vera pizza italiana!

### Date e orario:

17|18|24|25 febbraio dalle 19.45 alle 22.45 – 10|11|17|18 marzo dalle 20.00 alle 22.00

**Docente:** R. Farinelli

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 180€+ IVA

### Contenuti

- . Realizzazione di Biga e Poolish
- . Lavorazioni con macchine professionali
- . Impasti con l'uso di pre-impasti (biga e poolish)
- . Impasti speciali
- . Impasti colorati, farciture gourmet, colorazioni naturali

## Barman&Bartender



Una visione completa sull'attività di barman, tecniche di miscelazione, costruzione aperitivi, cocktail internazionali, vini, spumanti, distillati, aperitivi analcolici, guarnizioni e gestione della postazione bar.

### Date e orario:

5|6|12|13|19|20|26|27 marzo – 2|3 aprile dalle 19.45 alle 22.45

**Docente:** M. Pozzi

**Costo:** 350 €+IVA

### Contenuti

- . Studio degli ingredienti, attrezzatura e bicchieri
- . Origine dei White Spirits – Il Whiskey nel mondo
- . Vini spumanti, champagne e l'utilizzo della miscelazione
- . La genesi di Vermouth e amari – Brandy e Cognac
- . Merceologia e creazione di prodotti analcolici
- . Piccolo contest finale

# Salse e sughi



Utilizzate sin dai tempi più antichi per rendere più appetitose pietanze di ogni tipo, dalla pasta alle carni e alle verdure, le salse e i sughi sono tra gli elementi portanti della cucina italiana e internazionale che esaltano il gusto dei piatti e creano contrasti di sapori.

## Date e orario:

5|12|19|26 marzo dalle 20.00 alle 22.30

**Docente:** D. Chiavini

**Aula:** laboratorio

**Costo:** 120€+IVA

## Contenuti

.L'ABC di un buon sugo: la scelta degli ingredienti giusti

.Utilizzo di spezie e piante aromatiche nelle tue salse

.Pesti e sughi invernali per la tua tavola

.Condimenti vari e sughi di accompagnamento per piatti di pasta, a base di carne o verdure

.Fantasia e idee per sughi facili, veloci e ricchi di gusto

## CERCHI UN REGALO SPECIALE MA NON HAI IDEE?



## REGALA UN CORSO DI FORMAZIONE!

Scegli, tra quelli proposti dalla nostra agenzia, il percorso formativo che ti sembra più adatto alla persona e all'occasione e noi penseremo a confezionarti uno speciale pacchetto regalo contenente la scheda del corso



## Sede e contatti



Sede corsi: Via Newton, 34 – Arezzo  
Sede uffici: Via XXV Aprile, 12 – Arezzo



0575 350755 – 338 2166580



formazione@confcommerciofiar.it



www.accademiadelgustoarezzo.it

Scopri di più sui nostri corsi



# Accademia del Gusto



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

AREZZO



## Corsi di cucina

*per passione per lavoro  
per divertimento*

Programmazione  
gennaio – marzo  
2025