



Capac, arrivano a Milano i corsi di cucina monotematici per scoprire i segreti dei piatti

Dalla pasta all'uovo allo street food, alla pasticceria:
in viale Murillo 17 appuntamenti aperti a tutti dal 31 maggio
fino a settembre per lezioni con focus specifici su una singola
preparazione gastronomica

Corsi monotematici – le lezioni prendono il via il 31 maggio con l'appuntamento, della durata di 3 ore, dedicato alla pasta di semola - per imparare a realizzare alla perfezione un piatto e scoprirne tutti i segreti: dal risotto alla pasta all'uovo, dagli gnocchi alla pasta di semola, dallo street food, alle crostate e ai plum cake. A proporre i corsi, aperti a tutti gli interessati, della durata tra le 3 e le 4 ore ciascuno fino a settembre, è il Capac, Politecnico del Commercio e del Turismo, in viale Murillo 17 a Milano. Le lezioni, aperte a tutti gli appassionati di cucina e pasticceria, vengono tenute dallo chef Walter Pedrazzi.

Nel corso di ogni appuntamento saranno messe in evidenza le caratteristiche e le tecniche specifiche di lavorazione, manipolazione, taglio, cottura e presentazione del piatto, oltre a delle varianti sul tema proposto. Ad esempio, per quanto riguarda la pasta all'uovo, si potrà scoprire come realizzare vari formati e tagli, dalle lasagne ai cannelloni, ai maltagliati. Chi vuole cimentarsi con la pasta di semola avrà la possibilità di scoprire, oltre alle basi della preparazione, le tecniche per cucinare i maccheroni al ferro al sugo di agnello e ricotta dura, le orecchiette su crema di broccoletti, alici e peperoncino o le trofie alla ligure pesto fagiolini e patate.

Ancora, chi ama lo street food potrà cimentarsi nella preparazione della pizza fritta, degli "scagliozzi" livornesi o dei Suppli "al telefono", o chi vuole dedicarsi al cioccolato, potrà imparare a preparare una Sacher, una mousse di cioccolato o una torta "nera" cioccolato e zenzero.

"Non servono necessariamente prerequisiti di abilità e conoscenza, ma solo una predisposizione alla manualità, al lavoro di gruppo e alla socializzazione" afferma il direttore di Capac, **Gabriele Cartasegna**.

Ogni lezione verrà calibrata al livello dei partecipanti, dando modo al neofita di iniziare ad acquisire le competenze, mentre il più esperto potrà affinarle.

Corsi monotematici Capac di cucina: per informazioni e costi di iscrizione scrivere maria.restelli@capac.it o contattare il numero 02.40305238.

Milano, 21 maggio 2022