

## ***L'Emilia nel piatto***



*Interpretazioni di prodotti emiliani in corsi di cucina e degustazioni organizzate da Monica Benassi di Gusto sapiens e dallo chef Gabriele Grasselli*

*A Bergogno di Casina (Regio Emilia)                      luglio-agosto 2013*

### ***Domenica 28 luglio***

*Ore 16,30 - 20-00: primo percorso nel gusto... con le mani nell'impasto...*

*I lievitati dolci e salati della tradizione emiliana. Tecniche di impasto, formatura, cottura e ricette varie. Preparazioni: pane, focacce, "carsenta", tarte tatin di mele, "brasadèla".*

### ***Lunedì 29 luglio***

*Ore 9.00-12-30 dal bosco alla tavola...intepretazioni di funghi, selvaggina e frutti di bosco.*

*Preparazione delle materie prime per la cottura, tecniche di cottura, idonei abbinamenti gastronomici, ricette varie. Preparazioni: stracotto di capriolo con salsa ai mirtilli; mousse ai frutti del sottobosco; conchiglioni ripieni di funghi e gratinati al forno; fantasia di insalata di funghi crudi, sedano e parmigiano reggiano; risotto con finferli.*

### *Martedì 30 luglio*

*Ore 9,00-12,30...fantasie di pasta fresca all'uovo ... Tecniche di impasto, tecniche di cottura, salse e condimenti tradizionali.*

*Preparazioni: ragù di carne; sugo al pomodoro fresco con erbe aromatiche; impasto di sfoglia all'uovo e con aggiunta di semola; tortelli di zucca.*

### *Mercoledì 31 luglio*

*Ore 9,00-12,30 cereali, legumi, formaggi e gnocchi. Tecniche di cottura delle verdure (sbianchitura, glassatura, stufatura, brasatura, cottura per ebollizione), scelta in base alla stagionalità. Tecniche di preparazione degli gnocchi, formatura.*

*Preparazioni: farinata di ceci al formaggio; passata di ceci con uovo pochè e sbrisolona salata; gnocchi ripieni con fonduta di pecorino, profumati al tartufo estivo; tempura di verdure.*

### *Giovedì 1 agosto*

*Ore 9,00-12,30 Fantasie di polenta e secondi piatti della tradizione. Tipologie di farine per polenta, scelta tagli di carne per secondi piatti, tecniche di cottura.*

*Preparazioni: "casagai"; polenta stiada con salsicce e costine speziate; pollo alla reggiana.*

*Costo ogni singola lezione e pranzo o cena: euro 75 (60 per i soci di Gusto sapiens)*

*Ogni lezione prevede la consegna di materiale didattico, ricettario, collaborazione attiva con lo chef istruttore nella preparazione dei piatti, pranzo o cena finale in cui si degustano le preparazioni, presenza di testimonial aziendali ad illustrare prodotti, degustazione di vini del territorio.*

*Per info ed iscrizioni: [monica.benassi68@gmail.com](mailto:monica.benassi68@gmail.com) cell. 339 3965678*

*Pagina facebook Gusto sapiens*