

 .....  
 ..... *in 12 ricette!*

**CORSO DI CUCINA ITALIANA**

Noviembre de 2014  
5 clases de 2 horas  
todos los lunes de 18:30 hasta 20:30  
Los cursos se organizan en el Taste Gallery,  
Plaza San Miguel, 8, 28005 – Madrid

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: [comercial@italcamara-es.com](mailto:comercial@italcamara-es.com); 915900900



## **CURSO DE COCINA ITALIANA:** **El “Giro d’Italia” en 12 recetas**

*¿QUIERES DESCUBRIR LA SINGULARIDAD Y PARTICULARIDAD DE LOS  
PLATOS REGIONALES DE LA COCINA ITALIANA?*

Este año la **Cámara de Comercio Italiana para España** organiza la segunda edición del Curso de Cocina Italiana en colaboración con el chef **Cristiano Cugusi**, teniendo como protagonistas las más famosas recetas de diferentes regiones de Italia.

Cada una de las veinte regiones italianas cuenta con una amplia variedad de recetas, vinos, productos e ingredientes locales.

Debido a la importancia de las cocinas regionales, se puede decir que el número de recetas italianas es casi ilimitado y este curso ofrece, sin duda, **una excelente oportunidad de interactuar con algunas de las perlas culinarias italianas.**

Las recetas se agruparán según el tipo de productos utilizados para cada una de las **6 regiones italianas** elegidas:

- *SICILIA*
- *PUGLIA*
- *SARDEÑA*
- *EMILIA ROMAGNA*
- *LIQUIRIA*
- *PIEMONTE*

## **DETALLES DEL CURSO DE COCINA ITALIANA**

El curso se compone de cinco clases de 2 horas y media cada una (incluye degustación final de los platos preparados durante la clase).

### **Clase 1: Recetas con diferentes tipos de harina (Productos de horno)** **3 de Noviembre de 2014**



- “Fainé o ceciata” (*Plato elaborado con harina de garbanzo*) (**LIGURIA**)
  - “Focaccia pugliese” (**PUGLIA**)
  - “Piadina Romagnola” (**EMILIA ROMAGNA**)

### **Clase 2: Entrantes del Sur Italia** **17 de Noviembre de 2014**



- “Caponata di verdure” (*Verduras estofadas en agri dulce*) (**SICILIA**)
- “Sarde a beccafico” (*Plato típico a base de sardinas*) (**SICILIA**)

### **Clase 3: Primeros platos** **24 de Noviembre de 2014**



- Pasta al “pesto” (*Pasta al pesto genovés, patatas y judías verdes*) (**LIGURIA**)
- Orecchiette pugliesi con cime di rapa (“Orecchiette” con grelos) (**PUGLIA**)

**Clase 4: Pasta y Pan**  
**1 de Diciembre de 2014**



- “Tortelli emiliani” (*Pasta rellena hecha en casa*) (EMILIA ROMAGNA)
- Pane “Frattau” (*Lasagna hecha con Pan Carasau*) (SARDEGNA)

**Clase 5: Segundos platos a base de carne**  
**15 de Diciembre de 2014**



- “Vitello tonnato” (Ternera, salsa de atún, alcaparras) (PIEMONTE)
  - Brasato al vino rosso (*Asado al vino tinto*) (PIEMONTE)
- Stufato di Agnello in Fricassea (*Fricasé de cordero*) (SARDEGNA)

**INFORMACIÓN GENERAL**

**Fechas y horarios:**

- Días de clase: **3-17-24 de Noviembre y 1-15 de Diciembre de 2014**
- Horario:
  - ✓ De 18.30 a 20.30 h: Preparación de los platos.
  - ✓ De 20.30 a 21.00 h: Degustación de los platos preparados.

**TARGET:** Profesionales y público en general.

**COSTE:**

- ✓ **200,00 €** Curso completo
- ✓ **40,00 €** Clases individuales.

**PROMOCIÓN “TRAE UN AMIGO”, RECIBIRÁS UN DESCUENTO DEL 20%**

Los cursos se organizan en el **restaurante Taste Gallery. Plaza San Miguel, 8 (METRO Opera/Puerta del Sol)**



**El pago total del curso podrá realizarse mediante:**

- EFECTIVO
- TRANSFERENCIA BANCARIA a la siguiente cuenta corriente:

CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA PER LA SPAGNA  
BANCO SANTANDER  
C/C N° 00308159260000195271  
IBAN ES60 00308159260000195271

*Indicando en la referencia el nombre del asistente al curso*

Todos los interesados pueden dirigirse directamente a nuestra Cámara, a la Att. de **Donatella Monteverde** ([donatella.monteverde@italcamara-es.com](mailto:donatella.monteverde@italcamara-es.com) o [comercial@italcamara-es.com](mailto:comercial@italcamara-es.com) ) ó llamar al 915 900 900.

Seguros de su interés por esta iniciativa, aprovechamos para saludarles atentamente.