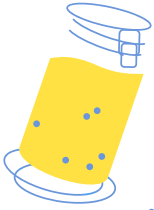




ViadelGusto
SCUOLA DI CUCINA



CORSI DI CUCINA

gennaio - marzo 2012

www.viadelborgo.it





13 GEN
19.30

€ 50,00

RISI, RISOTTI E RISATE.

Una serata all'insegna del buonumore con le ricette di chef Maurizio alle prese con la sua specialità declinata in tutte le salse.

- Suppli al telefono
- Risotto con carciofi ed erbe fritte
- Risotto con gamberoni, bisque e melagrana
- Riso basmati con spiedini d'agnello al curry e mango

17 GEN
19.30

€ 70,00

PIATTI D'AUTORE.

A grande richiesta torna l'appuntamento con i piatti dei più grandi cuochi del mondo. Stavolta chef Bosotti si cucina Leeman, Uliassi, Cannavacciuolo e Cedroni.

- Colori, gusti e consistenze di Pietro Leeman
- Ciabattoni, finocchi, canocchie e mistrà Varnelli di Mauro Uliassi
- Torino in porchetta di Moreno Cedroni
- Cannolo d'ananas, cioccolato bianco con frutta e passione di Cannavacciuolo

18 GEN
19.30

€ 50,00

I CLASSICI DEL DESSERT.

È il momento di reinventare i dolci che amiamo fin dall'infanzia e scoprire tutti i segreti degli impasti base.

- Millefeuille à la crème
- Crostata con confettura di frutta fatta in casa
- Tiramisù
- Babà al rhum

24 GEN
19.30

€ 50,00

MI RITORNI IN MENTE.

Abusati, scontati e alla fine dimenticati. I cattivi cuochi e i surgelati in busta hanno rovinato alcuni capolavori della cucina tradizionale. Ma non è troppo tardi per riscoprirli!

- Lo gnocco fritto
- Lasagne verdi all'emiliana
- Vitello tonnato in salsa cotta alla montserratina
- Profiterol

25 GEN
19.30

€ 50,00

NEL PIATTO DI FABER.

Capolavori come *Creuza de ma* e *'A cimma* hanno messo per sempre in musica gli odori e i sapori di una terra così vicina e così lontana. Noi li faremo rivivere in cucina.

- Frittura di pesciolini
- Lasagne ai quattro sughi
- Spigola arrosto alla bigore
- Confettura di tamarillo e chiodi di garofano



31 GEN
19.30

€ 60,00

PIATTO AL CENTRO.

Cos'è l'amicizia se non dividere il cibo dallo stesso piatto? Un gesto antico che oggi torna di moda perché esalta la convivialità a tavola. Chef Bosotti rilegge le migliori ricette.

- Raclette Vallese con le garnizioni tipiche
- Fondue bourgignonne con le salse di accompagnamento
- La polenta faragna in versione moderna
- La fonduta di cioccolato con la frutta fresca

7 FEB
19.30

€ 50,00

SCHERZI DI CARNEVALE.

Una volta l'anno è lecito impazzire, dicevano i Latini a Carnevale. E noi impazziamo per la buona tavola, che a Carnevale vuol dire soprattutto fritti, ma leggeri e gustosi.

- Frittelline di acciughe con spuma di peperoni dolci
- Stelle filanti al ragù di pesce
- Salmonè mimosa
- Chiacchiere e struffoli



GENITORI&FIGLI A CARNEVALE.

Travestiamoci da cuochi e, invece che con coriandoli e stelle filanti, giochiamo con uova e farina. Impariamo a fare in casa i dolci di Carnevale.

- Pizette di carnevale
- Gnocchi arlecchino
- Chiacchiere e frittelle di carnevale



10 FEB
18.30

€ 30,00

CUCINA PER CELIACI.

Del glutine si può fare a meno, senza rinunciare ai sapori. Chef Bosotti ci guida alla scoperta di ricette e sapori che sorprenderanno anche chi non è intollerante.

- Pizze e focacce farcite
- Gnocchi di patate e crema di toma e noci
- Torta di nocciole
- Ile flottante

13 FEB
19.30

€ 50,00

L'AMORE IN CUCINA.

Tutte le coppie di innamorati sono invitate a una serata speciale a base di passione, tenerezza e champagne. Con chef Bosotti nei panni di Cupido.

- Ostriche gratinate con porri e champagne
- Crespelle soffici di patate col salmone e le sue uova
- Gamberi al curry con riso venere
- Tortino di cioccolato con il cuore morbido

14 FEB
19.30

€ 120,00
prezzo coppia

INVITO A CENA CON DELITTO.

Non c'è giallo senza una ricetta speciale, non c'è detective senza una passione in cucina. Arma di seduzione o arma del delitto?

- Le cozze alla marsigliese di Fabio Montale (Jean-Claude Izzo)
- Pasta di urocchi traminati del commissario Montalbano (Andrea Camilleri)
- Le caldeirada gallega di Pepe Carvalho (Manuel Vazquez Montalban)
- La torta al cioccolato senza arsenico (Agatha Christie)

21 FEB
19.30

€ 70,00

LA CUCINA PER BAMBINI.

La pappa non gli piace? Dentro ogni bambino che diventa verde davanti al minestrone, c'è un piccolo buongustaio che aspetta solo di essere conquistato.

- Polpette di ricotta e ortaggi di stagione
- Flan di zucchine e pomodoro fresco
- Filetto di pesce gratinato al rosmarino
- Aspic di frutta fresca

22 FEB
19.30

€ 50,00

VIAGGIO IN ITALIA: LA CAMPANIA.

Primo appuntamento con la cucina regionale. Si parte dalla Campania: i sapori della terra e i profumi del mare si mescolano in un unico pentolone che ribolle di storia e di ricette genuine.

- Frivolozze di Napoli
- Calamarata
- Polpo alla luciana
- La pastiera

28 FEB
19.30

€ 50,00

MASTER... IN CHEF: CORSO SUPERIORE.

Lezione di alta scuola full immersion riservata ai corsisti più preparati. Dalle 16.00 alle 23.00 lo chef Maurizio Bosotti metterà alla prova le nostre capacità nella preparazione di piatti complessi e raffinati. Sarà dura, ma alla fine avremo in premio una cena da sogno. Only the braves!
Info sul sito.



2 MAR
16.00

€ 150,00



6 MAR
19.30

€ 50,00

AVANTI-PASTI, ALLA RISCOSSA.

Gli antipasti sono piccoli scrigni che nascondono sapori e sorprese inattese. Il nostro chef ci guida in una caccia al tesoro tra le proposte più appetitose.

- Crespelle di patate, salmone e panna acida all'erba cipollina
- Flan di carciofi con emulsione al tartufo
- Bigné salati con crema di toma ed asparagi
- Polvere arrostita con crema di nocca

8 MAR
19.30

€ 60,00

LA VIE EN ROSE.

Passare l'8 marzo in cucina? Certo che sì, se la cucina è quella di chef Bosotti. Per una volta, in una serata per sole donne.

- Cocktail Cosmopolitan (sex and the city docet)
- Insalata di pesce crudo, emulsione, crescione e fragole
- Flan di parmigiano con asparagi all'aceto balsamico
- Panaché di pesci e crostacei con crema zucchine e scorze di limone candito
- Mini-torta mimosa

13 MAR
19.30

€ 70,00

IL GRANDE ROMANZO A TAVOLA.

Se vi sono piaciuti gli arancini di Montalbano, o vi siete persi la moqueca di Dona Flor, venite con noi: ripartiamo per un altro giro del mondo in 4 tappe tra letteratura e gastronomia.

- Il Mojito di Ernest Hemingway
- Le frittelle di lenticchie secondo Arduhati Roy
- La pasta con le sardine nel Gattopardo
- Le triglie al pomodoro del Gatto e la Volpe
- Le madeleines di Proust

20 MAR
19.30

€ 50,00

VIAGGIO IN ITALIA: IL VENETO.

Tappa nella cucina del Veneto, dove ogni provincia custodisce gelosamente i segreti dei propri piatti, ricchi di sapori, influenze e contrasti.

- Baccalà mantecato alla veneziana
- Risi e bisì tradizionale
- Baccalà alla vicentina
- Torta sabbiosa

27 MAR
19.30

€ 50,00

UNA CUCINA TUTTA VERDE.

La cucina vegetariana è golosa e gioiosa. Dall'antipasto al dessert, mettiamo in tavola un intero menu dove frutta, verdura e cereali non fanno sentire la mancanza delle carni.

- Patata al cartoccio con crema d'uovo e legumi freschi
- Crosticina di parmigiano e asparagi con maionese vegetale
- Strudel di pere, taleggio, trevisana e noci
- Gratin di fragole

30 MAR
19.30

€ 60,00

PESCE D'APRILE.

Non è uno scherzo, ma una simpatica coincidenza. In vista del primo aprile dedichiamo una lezione a sua maestà il Mare e ai regali che ci fa in ogni stagione.

- Cannelloni al vapore con pesce e ortaggi
- Carciofi ripieni in panzanella di gamberi
- Guazzetto di gallinella con frutti di mare e fave
- Millefoglie a forma di pesce con mousse di cioccolato e pescetti di liguizia