

*Las recetas serán elaboradas por la chef italiana Enrica Barni.*

*Las clases tendrán lugar en la "Accademia del Gusto", La Primera Escuela de Cocina Italiana de Madrid*

**ACCADEMIA DEL GUSTO**

*Octubre/Noviembre 2015  
6 clases de 2:30h cada una  
de 18:30 a 21:00 h*

**.....in 18 ricette!**

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



## **CURSO DE COCINA ITALIANA: El "Giro d'Italia" en 18 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 tercera edición del Curso de Cocina Italiana en colaboración con la chef **Enrica Barni**, 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:

- LAZIO
- CAMPANIA
- LOMBARDIA
- TOSCANA
- EMILIA ROMAGNA
- MARCHE

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

El curso se compone de seis clases de 2 horas y media cada una (incluye degustación final de los platos preparados durante la clase). A los participantes serán distribuidas las *recetas del curso* y la *ficha técnica del vino* en degustación.

### **Clase 1: Roma y Sus Sabores (LAZIO)**

**14 de Octubre de 2015**



- “RigatoniCacio e Pepe” (Pasta “Rigatoni” con queso y pimienta)
- “Saltimbocca alla Romana”(Escalopines de ternera con jamón y salvia)
  - “Castagnole Romane”(Dulce frito típico de carnaval)

### **Clase 2: Los Sabores de Nápoles (CAMPANIA)**

**21 de Octubre de 2015**



- “Mozzarella in Carrozza”(Pan frito relleno con mozzarella y otros ingredientes)
  - “Pasta al Forno alla Napoletana”(Pasta al horno de Nápoles)
- “Pastiera Napoletana” (Postre de Semana Santa con ricota y fruta azucarada)  
Marinado con Vino Blanco “Greco di Tufo”

### **Clase 3: Milán y Su Sabores (LOMBARDIA)**

**28 de Octubre de 2015**



- “Risotto allo Zafferano” (*Arroz al azafrán*)
- “Cotoletta alla Milanese” (*Filetes empanados y fritos*)
- “Tiramisu” (*Postre de bizcochos con café y mascarpone*)  
Marinado con Vino Prosecco

#### Clase 4: Los Sabores de Florencia (TOSCANA)

4 de Noviembre de 2015



- “Ribollita” (*Sopa densa a base de verduras y legumbres*)
- “Picial’Aglione” (“Pici”, *espaguetis más gruesos, con salsa de tomate y ajo*)
  - “I Cantucci” (*Biscotes secos de almendras*)  
Marinado con Vino Tinto “Chianti Classico”

#### Clase 5: Los Sabores de Bolonia (EMILIA ROMAGNA)

11 de Noviembre de 2015



- “Ravioli Gorgonzola e Pera” (*Ravioli de Gorgonzola y Pera*)
- “Bocconcini di Coniglio al Tartufo” (*Bocados de Conejos con Trufa*)
- “Zuppa Inglese” (“*Sopa inglesa*”: *dulce de bizcocho empanado en licores y con crema pastelera*)  
Marinado con Vino Blanco “Pinot Grigio”

**Clase 6: Marche y Su Sabores**

**18 de Noviembre de 2015**



- “Crescia con i ciccioli” (*Focaccia con “ciccioli”*)
- “Bucatini all’amatriciana” (“Bucatini” con morro de cerdo, queso “Pecorino” y tomate)
  - “Salame di Cioccolato” (*Postre de chocolate fundido con galletas*)  
Marinado con Vino Blanco “Verdicchio Castelli di iesi”

**INFORMACIÓN GENERAL**

**Fechas y horarios:**

- Días de clase: 14-21-28 de Octubre y 4-11-18 de Noviembre de 2015
- 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:**

- ✓ **250,00 €** Curso completo
- ✓ **45,00 €** Clases individuales.

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



Los cursos se organizan en la tienda italiana **“Accademia del Gusto”, Calle de Cristóbal Bordiú, 55 (METRO Ríos Rosas/Nuevos Ministerios)**



**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.