



26-28

**Febrero 2024**

4-6-11

**Marzo 2024**

# ITALIA EN UN PLATO

5 cursos  
dedicados a la  
cocina italiana



C/ Cristóbal Bordiú 54, 28003 Madrid



## *Más información*

### *Tarifa*

Curso individual **55 €**

Paquete 5 cursos **250 €**

Los talleres están dirigidos a todos los aficionados a la cocina, interesados en aprender a cocinar de forma saludable. Las clases proporcionarán todas las herramientas básicas de cocina, así como las técnicas necesarias para la elaboración de platos aprovechando los nutrientes sin sacrificar el sabor.

---

## Aperitivo Italiano

Un comienzo típicamente italiano

Fecha:	26/02/2024
Horario:	De 11.00 a 14.00 h

Taller gastronómico para los amantes del aperitivo, un curso para aprender a elaborar en casa recetas para sorprender a los invitados, donde cada participante cocinará una receta en un puesto de trabajo propio. Las demás recetas se elaborarán en colaboración con el chef y los participantes.

### ¿Qué incluye?

- Recetario físico con la descripción de los ingredientes y los procesos de cada una de las recetas.
- Delantal personificado de los cursos gastronómicos de la Cámara de Comercio Italiana.
- Degustación de los platos cocinados.
- Brindis.



---

# Aperitivo Italiano

## El taller

1. **Pizzitas gourmet:** burrata y pistacho; marinera; *cacio e pepe*.
2. Ensalada de cereales con **stracciatella y pesto**.
3. "Cappuccino" de **bacalao** con romero.
4. **Buñuelo** de harina de castaña con ricotta y panceta.
5. **Quesos** ideales para un aperitivo y su maridaje.

Lo incluido en el taller se degustará en el aula durante el mismo.



---

## Vasocottura

*¡Organiza tu menú de la semana en 30 minutos!*

Fecha:	28/02/2024
Horario:	De 11.00 a 14.00 h

¡Un menú completo en un frasco! La Vasocottura es una técnica de cocina rápida, saludable y sin desperdiciar nada; además, puede ayudarte a organizar la semana en pocos minutos.

La cocción en tarros es una forma alternativa de preparar platos manteniendo intactos los sabores y los aromas.

La realizará en directo Annarita Di Rubbo La Chef Eco, que impartirá un curso práctico para desvelar los secretos de la cocción en tarros, desde la organización y preparación de los ingredientes a las técnicas de cocción, hasta su conservación. Podrás experimentar con esta técnica de vanguardia y descubrir sus secretos. ¡Una lección técnica y práctica durante la cual cocinarás platos con sabores realmente únicos!



---

## Vasocottura

### ¿Qué incluye?

- Recetario físico con la descripción de los ingredientes y los procesos de cada una de las recetas.
- Delantal personificado de los cursos gastronómicos de la Cámara de Comercio Italiana.
- Degustación de los platos cocinados.
- Brindis.

### Recetas:

1. **Baccalá** alla mediterranea
2. **Crema** de lentejas amarillas y calabaza con cúrcuma y jengibre
3. **Salsa** alla puttanesca
4. **Postre** de manzana y canela

Se pondrán a disposición 4 tarros por persona que deberán ser devueltas al final del curso.



---

## Arroz y risotti

*Un clásico de la cocina italiana*

Fecha:	04/03/2024
Horario:	De 11.00 a 14.00 h

Taller gastronómico para los amantes del arroz a la italiana: elección del arroz, tiempos de cocción y "mantecatura", una técnica italiana para dar cremosidad al arroz.

Un curso para aprender a realizar en casa recetas para sorprender a los invitados, donde cada participante elaborará una receta en un puesto de trabajo propio. Las demás recetas se cocinarán en colaboración con el chef y los participantes.

### ¿Que incluye?

- Recetario físico con la descripción de los ingredientes y los procesos de cada una de las recetas.
- Delantal personificado de los cursos gastronómicos de la Cámara de Comercio Italiana.
- Degustación de los platos cocinados.
- Brindis.



---

## Arroz y risotti

### Recetas:

1. Risotto al **azafrán** estilo Milano.
2. Risotto **salteado** crocante.
3. **Riso venere** , un arroz negro autóctono de Piamonte.

Lo incluido en el taller se degustará en el aula durante el mismo.





---

## Repostería italiana

Para los amantes de los postres italianos

Inicio:	06/03/2024
Horario:	De 11.00 a 14.00 h

Este curso te enseñará a preparar 3 deliciosos postres italianos que podrás disfrutar con tu familia y amigos.

El tiramisú es uno de los postres italianos más conocidos y deliciosos. En este curso aprenderás a prepararlo de manera tradicional y sencilla.

La *torta della nonna* es un gran clásico de Toscana, deliciosa y perfecta en su simplicidad. Una base de masa quebrada con un delicado relleno de crema pastelera, todo cubierto con masa quebrada enriquecida con piñones crujientes.

La Tarta caprese, un postre napolitano típico de la Isla de Capri a base de chocolate negro y almendras, con un interior muy suave y un sabor celestial.



---

## Repostería italiana

### ¿Qué incluye?

- Recetario físico con la descripción de los ingredientes y los procesos de cada una de las recetas.
- Delantal personalizado de los cursos gastronómicos de la Cámara de Comercio Italiana.
- Degustación de los platos cocinados.
- Brindis.

### Recetas:

1. **Tiramisù**
2. **Torta** della nonna
3. Torta **caprese**

Al final del curso se hará una degustación de las recetas cocinadas.



---

## Pizza y Focaccia

*Agua, harina y mucho amor, los ingredientes de este curso.*

Fecha:	11/03/2024
Horario:	De 11.00 a 14.00 horas

Descubre cómo realizar diferentes masas, pizza y focaccia, de forma rápida y eficaz. Un curso para aprender a elaborar en casa recetas para sorprender a los invitados, donde cada participante preparará una receta en un puesto de trabajo propio. Las demás recetas se cocinarán en colaboración con el chef y los participantes.

### ¿Qué incluye?

- Recetario físico con la descripción de los ingredientes y los procesos de cada una de las recetas.
- Delantal personalizado de los cursos gastronómicos de la Cámara de Comercio Italiana.
- Degustación de los platos cocinados.
- Brindis.



---

# Pizza y focaccia

## Recetas:

1. **Focaccia** clásica de Recco, Genova.
2. **Focaccia** con tomatito de Apulia .
3. **Pizza** margherita.
4. **Calzone**.

Lo incluido en el taller se degustará en el aula durante el mismo.



# LOS CHEFS

LOS PROFESORES  
DEL CURSO

# Annarita Di Rubbo

## LA CHEF ECO



La Chef Eco es una persona, un proyecto, una marca, soy yo. Une los tres pilares más importantes de mi persona:

♥ la pasión por la gastronomía: LA CHEF

♥ el respeto por el medio ambiente: ECO – responsable

♥ mi licenciatura y master en economía: ECONomista.

Como italiana, me encanta la buena comida.



Me he criado en una familia de restauradores y productores de ingredientes ecológicos, eso hace que el comer bien siempre haya sido lo normal. He querido formarme como economista, pero, desde pequeña, se veía mi afición para la cocina, ya que la oficina no le daba mucho sabor a mis días. Tras muchas vueltas por el mundo, en mis platos pongo toda mi pasión, mi atención al detalle, mi curiosidad por explorar siempre nuevos sabores y los mejores ingredientes de forma que, también para mis comensales, comer bien sea lo normal, no un privilegio.



# Alessandro Cresta

C H E F



Soy cocinero desde hace 20 años, amo viajar y mi cocina es tradicional con sabor a fusión. En los último 5 años he trabajado como chef en el restaurante de Sergi Arola y llevo 2 años cocinando a domicilio, asesorando restaurantes en Madrid y en Milan. Tengo un foodtruck, que se llama Mo' better Food. He escrito un libro de cocina y música. He cocinado en varios programas de televisión, en la 1, Mediaset y TeleMadrid .

Mi frase es: El mundo en un plato y su historia en una receta. ¡Si quieres vamos a cocinar a tu casa incluso con un músico! Desde 2017 colaboro como chef con la Cámara de Comercio Italiana en España. Soy cocinero en los actos publicitarios de una importante marca de pasta y cocino para la embajadora de Eslovenia. He publicado un libro titulado *Funky Restaurant*.





EAT | School