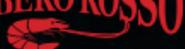



CITTÀ DEL GUSTO
NAPOLI

GAMBERO ROSSO


CALENDARIO

CORSI
2019

GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD & WINE
ACADEMY

SETTEMBRE | OTTOBRE
NOVEMBRE | DICEMBRE



SETTEMBRE 2019

giovedì 19 settembre I SECONDI DI CARE	p. 6
mercoledì 25 settembre ABC DEL PESCE VI ed. (3 incontri)	p. 6
giovedì 26 settembre IL FRITTO DI STRADA NAPOLETANO	p. 6

OTTOBRE 2019

giovedì 3 ottobre PRIMI PIATTI DI PASTA	p. 7
giovedì 3 ottobre LE BASI DELLA PASTICCERIA XXXII ed. (3 incontri)	p. 7
martedì 8 ottobre LE CUCINE REGIONALI: LA BASILICATA	p. 7
mercoledì 9 ottobre LA PASTICCERIA SALATA	p. 8
giovedì 10 ottobre DAVVERO CUOCHI X ed. (8 incontri)	p. 8
martedì 15 ottobre LA CUCINA DEL BENESSERE AL VAPORE	p. 8
mercoledì 16 ottobre ABBINAMENTO PERFETTO: VINI FIRMATI IN UN MENU D'AUTORE	p. 9
martedì 22 ottobre IL PANE FATTO IN CASA: TECNICHE E FORME (2 incontri)	p. 9
martedì 22 ottobre LE CUCINE REGIONALI: LA CALABRIA	p. 9
martedì 29 ottobre MENU CREATIVO DI MARE	p. 10
mercoledì 30 ottobre PASTICCERIA MODERNA: DESSERT D'AUTORE	p. 10
giovedì 31 ottobre PASTICCERIA: OLTRE LE BASI XVIII ed. (3 incontri)	p. 10

NOVEMBRE 2019

martedì 5 novembre LA CARNE: RICETTE GOURMET	p. 11
mercoledì 6 novembre CUOCHI X PASSIONE XXVIII ed. (8 incontri)	p. 11
martedì 19 novembre LE CUCINE REGIONALI: LA PUGLIA	p. 11
martedì 26 novembre MILLE MODI DI FARE BURGERS	p. 12
mercoledì 27 novembre LE BASI DELLA PASTICCERIA XXXIII ed. (3 incontri)	p. 12
giovedì 28 novembre DOLCI BUONI E VELOCI PER LA PRIMA COLAZIONE	p. 12

Speciale Natale

DICEMBRE 2019

- giovedì 5 dicembre
BACCALA' E STOCCAFISSO:
STORIA, CULTURA E RICETTE p. 13
- giovedì 5 dicembre
IL CIOCCOLATO p. 13
- martedì 10 dicembre
LA CENA DELLA VIGILIA
TRA TRADIZIONE & INNOVAZIONE p. 13
- martedì 10 dicembre
LA PASTICCERIA NAPOLETANA p. 14
- martedì 17 dicembre
MENU DI FINE ANNO p. 14
- mercoledì 18 dicembre
I DOLCI DELLA TRADIZIONE p. 14

I secondi di carne

Un corso per imparare gustosissimi e scenografici secondi di carne, perfetti anche da preparare in anticipo e a cui abbinare un buon vino!

Per i più esigenti amanti della carne, sveleremo tutti i trucchi per rendere succulenti i vostri arrostiti e i più intriganti le vostre ricette.



19
SET

1 INCONTRO | 3 ORE | 70,00 €

ABC del pesce VI ed.

Antipasto, primo, secondo. La stagionalità. Le modalità di cottura. Ma anche pulitura, sfilettatura e giusta cottura sono solo alcuni dei passaggi fondamentali per cucinare il pesce alla perfezione. Un universo enorme racchiuso in tre incontri per avvicinarvi a questa preziosa e gustosa materia prima e per apprendere tante ricette.



25
SET

3 INCONTRI | 9 ORE | 210,00 €

Il fritto di strada napoletano

Saper friggere è un'arte e se realizzata a perfezione non fa male alla nostra dieta. In questo corso vi sveleremo tutti i segreti per realizzare una frittura sempre fragrante e leggera, e tante ricette dal classico cuoppo napoletano alle verdure pastellate, dalle arancine alle frittatine di pasta. Un corso imperdibile per tutti gli appassionati di cucina.



26
SET

1 INCONTRO | 3 ORE | 70,00 €

3
OTT



1 INCONTRO | 3 ORE | 70,00 €

Primi piatti di pasta

Amanti della pasta? Ecco il corso che fa per voi! Venite a scoprire il caposaldo della tradizione italiana: la pasta! Imparerete a fare la sfoglia, a tirarla e a stenderla, all'uovo e acqua e farina, normale o ripiena, come vere sfogline! Verranno illustrate tante tecniche e ricette per realizzare piatti gustosi, secondo la tradizione e nelle versioni più moderne e gourmet.

3
OTT



3 INCONTRI | 9 ORE | 210,00 €

Le basi della pasticceria XXXII ed.

Le basi della pasticceria è il corso best seller di primo livello, della Gambero Rosso Academy dedicato agli amanti della pasticceria per apprendere le tecniche di base per realizzare ottimi dolci fatti in casa: dalle crostate ai cornetti, dalla crema pasticcera alle meringhe, dai babà ai profiterole, dalle brioche fino alle delizie al limone e tanto altro.

8
OTT



1 INCONTRO | 3 ORE | 80,00 €

Le cucine regionali: la Basilicata

Incastonata fra le montagne e il mare, la Basilicata ha una tradizione gastronomica lunga, varia e ricca di sfumature. Un mix di sapori semplici, genuini, intensi, che ben si adattano alle preparazioni moderne. Dal pane cotto a cicorie e fave, fino al bollito dei pastori. Un'intera serata per conoscere, scoprire e assaporare l'unicità della cucina Lucana.

La pasticceria salata

Un appuntamento imperdibile per gli amanti di stuzzichini sfiziosi, dei piccoli bocconi salati: ideali per una merenda salata o per un aperitivo estivo in terrazza con gli amici. Piccoli panini al latte, barchette di frolla ripiene, mini plumcake salati per imparare a realizzare ricette salate nella versione classica e moderna per realizzare un buffet perfetto.



Davvero cuochi X ed.

Dalla passione alla specializzazione. Un corso di approfondimento delle conoscenze acquisite durante il corso Cuochi per Passione dove trasformare la passione per la cucina nella possibilità concreta di saper riconoscere e utilizzare materie prime di alta qualità e tecniche innovative e moderne.



La cucina del benessere al vapore

Colorata, croccante e saporita! La cucina al vapore

Sotto la guida degli chef esperti della Gambero Rosso Academy scopriremo ricette sane, gourmet, naturali, equilibrate ed anche buone. Partendo dalle conoscenze base di una cucina naturale e gustosa. Impareremo a realizzare un menu creativo e goloso coi nostri chef, per uno stile di vita sano, che non cede nulla al gusto!





L'abbinamento perfetto: Vini firmati in un menu d'autore

Come realizzare un abbinamento perfetto fra cibo e vino? Quali ricette preparare per una serata fra amici per un connubio ideale? Lo chef vi guiderà nella realizzazione di un menu d'autore, ma apprenderete anche i corretti principi da seguire per un abbinamento perfetto cibo-vino. Potrete cucinare, degustare, scoprire piatti d'autore abbinati a vini dalle più importanti aziende vitivinicole italiane.



Il pane fatto in casa: Tecniche e forme

Due incontri per riscoprire il sapore e l'odore del pane appena sfornato e fatto in casa.

Tutti i segreti dei lieviti, degli impasti, delle farine e delle tecniche per provare la soddisfazione di portare in tavola del pane fragrante di ogni tipo e per ogni gusto.

Il corso ti insegnerà come preparare il pane fatto in casa per le diverse esigenze di salute e di gusto.



Le cucine regionali: la Calabria

Una regione dall'identità forte, che esprime colori e profumi della terra e del mare nei piatti della sua tradizione gastronomica. Una cucina che deriva dal mondo contadino, ma che è diventata ricca di sfumature e contrasti. Durante il corso impareremo a preparare i piatti semplici, gustosi, poveri ma dal sapore ricco e deciso. Un corso tutto da scoprire!

Menu creativo di mare

Conoscere e cucinare il pesce è un percorso di approfondimento dedicato a chi vuole eccellere nel cucinare il pesce e vuole saperne di più. Dalla stagionalità al riconoscimento della freschezza, dalle modalità di cottura alle tecniche di taglio, pulitura e sfilettatura, dal pesce di mare ai molluschi e crostacei. Una cucina di mare innovativa, ricca di gusto e bellezza. E, naturalmente, di tecnica.



Pasticceria moderna: dessert d'autore

La pasticceria moderna è la nuova tendenza del momento! Attraverso forme e colori invitanti, in grado di catturare l'occhio ancora prima della gola, in questo corso della durata di tre ore, verranno spiegate le tecniche per realizzare alcune tipologie di torte e pasticceria mignon in versione moderna.



Pasticceria: oltre le basi XVIII ed.

Vi siete appassionati alla pasticceria durante il corso ABC della Pasticceria e Le basi della Pasticceria? Non riuscite a star lontano da forno e preparazioni dolci? Per coloro i quali si sono entusiasmatisi ed hanno amato ancor di più la pasticceria, ecco l'unico modo per poter tornare con le "mani in pasta", specializzarsi e apprendere nuove tecniche.





5
NOV

2 INCONTRI | 6 ORE | 150,00 €

La carne: ricette gourmet

Ecco il corso dove è la carne la protagonista assoluta del vostro menu! Dalla bistecca alla tartare, dallo spezzatino al polpettone, dal roastbeef al brasato. Se ami la carne bovina e vuoi imparare a conoscerla meglio, questo è il corso che fa per te! Una intera serata per imparare i fondamentali e i segreti della carne e creare un menu gourmet.



6
NOV

8 INCONTRI | 24 ORE | 600,00 €

Cuochi x passione XXVIII ed.

Un corso completo per iniziare ad orientarsi in cucina e capire come preparare e servire piatti da chef! Per chi ama cucinare in casa e per chi cucina semplicemente per passione e divertimento. Dalla scelta delle materie prime alla presentazione del piatto: un percorso nel mondo della cucina svelandovi i trucchi del mestiere.



19
NOV

1 INCONTRO | 3 ORE | 80,00 €

Le cucine regionali: la Puglia

La cucina pugliese, una cucina fatta di sapori antichi e rispetto delle stagioni, che si divide fra i piatti dell'entroterra e quelli della costa. Dalle orecchiette, piatto simbolo, alla tiella di riso, patate e cozze, tante eccellenze produttive e piatti semplici. Dai piatti terra a quelli di mare per un'immersione nella cucina del tacco dello Stivale.

Mille modi di fare burgers

Un corso dedicato all'incontro tra il classico panino americano e ingredienti di prima qualità per raggiungere abbinamenti ricercati.

Così l'hamburger diventa gourmet. Scopriremo ricette gustose e originali, panini gustosi ed invitanti proposti in varie combinazioni per soddisfare tutti i piaceri del palato!



26
NOV

1 INCONTRO | 3 ORE | 70,00 €

Le basi della pasticceria XXXIII ed.

Le basi della pasticceria è il corso best seller di primo livello, della Gambero Rosso Academy dedicato agli amanti della pasticceria per apprendere le tecniche di base per realizzare ottimi dolci fatti in casa: dalle crostate ai cornetti, dalla crema pasticcera alle meringhe, dai babà ai profiterole, dalle brioche fino alle delizie al limone e tanto altro.



27
NOV

3 INCONTRI | 9 ORE | 210,00 €

Dolci buoni e veloci per la prima colazione

Bastano uova, latte e farina ed ecco che si aprono le porte per un nuovo e magico mondo. Torte, crostate, il mondo della pasticceria da colazione è molto vasto e presenta qualche insidia. Se vuoi che non abbia più segreti per te, ecco il corso per darti tante idee originali e per imparare a realizzare tanti prodotti per la prima colazione.



28
NOV

1 INCONTRO | 3 ORE | 70,00 €

Speciale Natale

5
DIC



1 INCONTRO | 3 ORE | 80,00 €

Baccalà e stoccafisso: Storia, cultura e ricette

Il baccalà è protagonista indiscusso nella cucina italiana con tante ricette tradizionali. Impariamo a conoscerlo, cucinarlo e degustarlo. Un corso di tre ore per conoscere e portare in tavola il baccalà sempre con veste diversa. Con gli chef del Gambero Rosso un corso dedicato a chi vuole imparare trucchi e segreti per stupire i propri ospiti con ricette originali e gustose.

5
DIC



1 INCONTRO | 3 ORE | 90,00 €

Il cioccolato

Gioia per i bambini, goduria per i grandi! Il cioccolato mette d'accordo proprio tutti! Dal temperaggio alla realizzazione di cioccolatini e praline gourmet senza dimenticare torte e mousse. Un corso per scoprire tutto il mondo del cioccolato e portersarsi a casa le loro creazioni di cioccolato a tema natalizio.

10
DIC



1 INCONTRO | 3 ORE | 90,00 €

La cena della vigilia tra tradizione & innovazione

Ciò che rende speciale il Natale è l'aria di festa. Ma ciò che lo renderà indimenticabile agli tuoi cari saranno le prelibatezze che imparerai a preparare. Un corso dedicato al menu della vigilia. Per imparare a realizzare tutti i piatti della tradizione con i segreti dei grandi chef, partendo dalla tradizione, fino alla reinterpretazione in chiave più moderna.

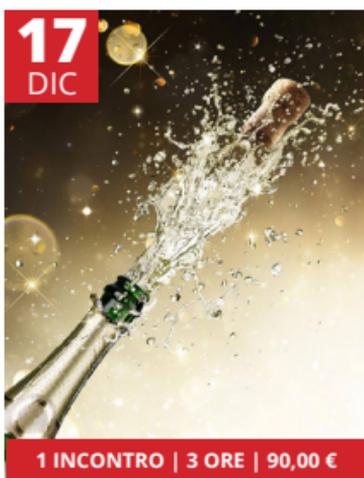
La pasticceria napoletana

Una lezione che sintetizza la grande tradizione pasticceria napoletana nel mondo. Un incontro in cui vi sveleremo tutti i segreti per realizzare alla perfezione il babà e le sfogliatelle sia frolle che ricce. Dalla preparazione degli impasti alla creazione della forma alla cottura perfetta, dalla preparazione della pasta sfoglia al ripieno delle sfogliatelle.



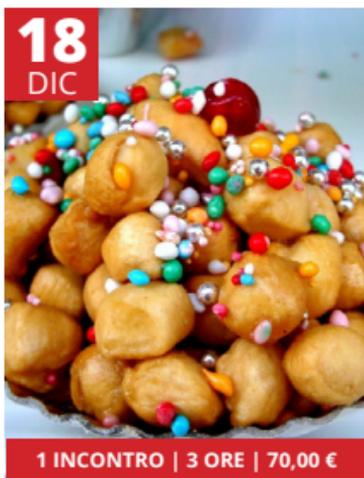
Menu di fine anno

Stanchi delle solite lenticchie con il cotechino? E se imparaste a realizzare i piatti tradizionali come fanno i grandi chef? Rendete unico e sorprendente il vostro menu di Capodanno, con le idee e i suggerimenti degli chef docenti della Città del gusto. Tanti trucchi e segreti per dare un gusto unico e una veste diversa ai piatti tradizionali del menu di fine anno.



I dolci della tradizione

Rendi unico il tuo Natale preparando alla perfezione i dolci tipici della nostra tradizione: dagli struffoli ai roccò dai mustaccioli ai raffiuoli. Un corso dedicato ai dolci delle feste natalizie, per imparare a realizzarli alla perfezione, per scoprire tante tecniche e segreti, ma anche a presentarli in maniera originale e più moderna.





Regala un corso di cucina,
regala un Dono di gusto!



TUTTE LE INFORMAZIONI UTILI:
Città del gusto Napoli
Gambero Rosso Academy

Via Boscofangone snc Palazzo dei Servizi
Interporto Campano di Nola 80035 Nola (NA)

081 311 9800/05 - 333 453 8337
napoli@cittadelgusto.it



Sponsor





www.gamberorosso.it

