

L'ACCs delegazione Svizzera presenta la Masterclass

# IL MONDO DEL RISOTTO

STORIA, TECNICA, SCIENZA E ANALISI SENSORIALE

A cura dello chef Alfredo Iannaccone, fondatore della cucina Zen italiana  
e dello Zen Food Lab, Laboratorio di Comunicazione del Sapore

La Masterclass si svolgerà presso il Ristorante & Bar Lago  
Kappellenbrücke 2b Hintekappelen. La giornata è stata voluta  
nell'organizzazione dallo chef Domenico Falabella, coadiuvato  
Costo corso per non tesserati 180 chf, per i nostri tesserati svizzeri

24 GIUGNO 2019

## **PROGRAMMA DEL CORSO**

### **PRIMA META' GIORNATA**

**1 ora di introduzione sulle tecniche e sulla scienza del risotto**

**Poi 9 ore di pratica, con 6 piatti degustazione per tutti i partecipanti, per un totale di 10 ore di corso.**

**Il risotto di mare, dal brodo alla mantecatura. Segreti e accorgimenti in un viaggio che abbraccia la cucina siciliana, la cucina campana, la cucina marchigiana, con contaminazioni francesi.**

**Il risotto di verdure, quando il segreto è nelle essenze del brodo di cottura.**

**Il risotto ai formaggi, il grasso buono.**

#### **Assaggi:**

**Risotto con bisque di gambero rosso siciliano, olio di gambero, maionese di gambero, pasta di limone, polvere di basilico, polvere di gambero rosso. Il gambero in tutte le sue dimensioni.**

**Mare, Mare, Mare: risotto con brodo di acqua di vongole, vongole veraci, burro acido e jus di basilico**

**Cinque volte zucca: risotto con brodo di zucca, olio di semi di zucca, mantecato con zucca affumicata, polvere di scarti buoni di zucca e semi di zucca tostati croccanti.**

**Formaggi d'autore: risotto con burrata e polvere di mandarino.**

### **SECONDA META' GIORNATA**

**Due assaggi di risotti nati dalla precottura veloce con passaggio in abbattitore (a inizio giornata precuoceremo 1 kg di riso)**

**Risotto (precottura intelligente) crema di peperone, polvere di capperi, alici e pane croccante. (Il peperone ripieno scomposto)**

**Risotto pane, crema di burro acido e alici affumicate**

**La Masterclass si svolgerà presso il Ristorante & bar lago Kappellenbrücke 2 B Hinterkappelen. Costo per non tesserati 180 chf corso, per i nostri tesserati svizzeri 80 chf. Per informazioni contattare chef Christian Rossi: +41 79 596 43 57, oppure chef Domenico Falabella + 41 79 198 91 20.**