

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.