

La Rustica

Pasta Fresca Artigianale - Bottega Scuola

CORSO AVANZATO

Teoria, prove pratiche, dimostrazioni, degustazioni

Corso teorico e pratico rivolto ad aspiranti pastai, cuochi, diplomati all'alberghiero, ma soprattutto a chi vuole imparare un'arte.

- Corso individuale
- Durata 18 ore (suddivise in incontri da 3 ore ciascuno)
- Calendario del percorso da definire insieme

PROGRAMMA

- Le farine: tipologie e utilizzo
- Uova fresche, pastorizzate e liofilizzate
- Differenza tra pasta fresca artigianale e pasta a media e lunga conservazione
- Uso dei semilavorati
- I ripieni
- I metodi di cottura
- Panoramica generale sulle principali norme vigenti in materia igienico sanitaria nel settore alimentare
- Degustazione prodotti ottenuti durante le prove tecniche
- Uso dei macchinari
- Differenza del prodotto fatto a mano
- Abbinamento sughi e salse alla pasta fresca

Questo corso è tenuto dai Maestri Pastai Artigiani Piero Stocchi e Lina Sposato iscritti all'albo regionale e accreditati come Bottega Scuola (Cod. Accreditemento Regione Toscana BS0948).

Per Informazioni su inizio corsi, costi e iscrizioni contattare la nostra sede

La Rustica s.n.c

Pasta Fresca Artigianale – Bottega Scuola

Via Ristoro d'Arezzo 98 – 52100 Arezzo Tel. 0575 357712 – Cell. 329 9173292

email: stocchi piero52@yahoo.it www.larusticapastafresca.it