

# A TUTTO CARCIOFO

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Andrea Palmieri (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	06/05/2025
<b>Data fine corso:</b>	06/05/2025
<b>Orario:</b>	18.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 100,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un **corso amatoriale** dedicato a tutti gli appassionati di cucina che desiderano scoprire i segreti del **carciofo**, un ingrediente della cucina mediterranea ricco di proprietà benefiche, versatile e saporito. Attraverso gli insegnamenti pratici di **chef Andrea Palmieri**, imparerai a selezionare e cucinare i carciofi in una varietà di ricette tradizionali e deliziose. Riceverai anche suggerimenti utili su come conservarli e sfruttare al meglio gli avanzi.

Il corso è indicato sia per i principianti in cucina che per cuochi casalinghi esperti. Non sono necessarie competenze pregresse, solo un amore per la buona cucina e la voglia di sperimentare.

Il corso sarà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,97 + IVA

Il costo comprende:  
- attestato di partecipazione

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT e cappello da chef
- degustazione finale

Gli obiettivi del corso sono:

- imparare le tecniche di base per la pulizia dei carciofi;
- esplorare una varietà di ricette tradizionali;
- scoprire metodi di conservazione per mantenere la freschezza dei carciofi;
- acquisire competenze culinarie pratiche e creative;
- degustare quanto preparato e avere un feedback del docente per comprendere al meglio eventuali errori.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Carciofo alla giudia
- Carciofo alla romana
- Carbonara "scarciofata"
- Carciofi fritti

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.