

GLI ANTIPASTI

lezione a tema

Docenti:	Andrea Palmieri (chef)
Giorno:	mercoledì
Data inizio corso:	07/05/2025
Data fine corso:	07/05/2025
Orario:	18.00-22.00
Costo:	€ 110,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Sei in cerca di idee per **antipasti** deliziosi che incantano i sensi e ravvivano la tavola? Questo **corso amatoriale** con lo **chef Andrea Palmieri** è la soluzione perfetta per te. Ideato per **partecipanti alle prime armi o appassionati più esperti** che desiderano arricchire il proprio repertorio culinario, il corso ti guiderà attraverso la preparazione di una varietà di antipasti che abbinano tradizione e innovazione.

Una **lezione pratica** e coinvolgente in cui ogni partecipante avrà l'opportunità di cucinare e acquisire preziosi consigli.

Al termine, ci sarà un momento di **degustazione** delle proprie creazioni, per ricevere feedback diretto dallo chef e dai tuoi compagni di corso, nonché per scambiare consigli, tecniche e impressioni in un'atmosfera conviviale e costruttiva.

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

Costo del corso € 90,16 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Gli **obiettivi** del corso sono:

- introdurre le tecniche base di preparazione degli antipasti;
- acquisire abilità pratiche attraverso esercitazioni dirette;
- apprendere come selezionare le materie prime;
- imparare ad abbinare sapientemente tradizione e innovazione nella preparazione degli antipasti;
- fornire ai partecipanti una serie di ricette versatili adatte a diverse occasioni;
- imparare a presentare gli antipasti in modo esteticamente accattivante;
- promuovere la creatività culinaria attraverso l'esplorazione di vari ingredienti e tecniche;
- ricevere un feedback diretto e costruttivo dallo chef;
- acquisire fiducia nella preparazione di antipasti che possono poi essere replicati a casa o in altri contesti.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- Alici e puntarelle fritte
- Polpettine di melanzane al profumo di lime
- Tortino di speck
- Zucchine romanesche ripiene

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