

TANGO & SAMBA BBQ

Corso base

Docenti:	Cristina Micci e Leonardo Pucci Bianchi della Legio I BBQ Team
Giorno:	sabato
Data inizio corso:	01/03/2025
Data fine corso:	01/03/2025
Orario:	10.00-14.00
Costo:	€ 95,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questo corso sul **BBQ**, scopriremo le **tecniche di cottura tradizionali delle cucine argentina e brasiliana**, per ottenere sapori autentici e irresistibili. Imparerai a usare diverse tecniche di cottura, come quella diretta e indiretta, e a sfruttare strumenti come la ghisa e gli spiedi per esaltare la qualità delle carni e dei formaggi tipici di queste tradizioni culinarie. Con dei veri fuoriclasse come **Cristina Micci e Leonardo Pucci Bianchi della Legio I BBQ Team**, approfondirai, inoltre, come bilanciare i tempi di cottura e le marinature per garantire risultati perfetti, ricchi di gusto e aromaticità.

Com'è nello stile di A Tavola con lo Chef, il corso si concluderà con la degustazione dei piatti preparati, durante la quale potrai assaporare le tue creazioni insieme al docente, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente l'esperienza di apprendimento.

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

Costo del corso € 77,87 + 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:

- esplorare le tecniche di cottura tradizionali argentine e brasiliane, adattandole al BBQ per ottenere sapori autentici;
- approfondire l'utilizzo della cottura diretta e indiretta, nonché l'uso di accessori come ghisa e spiedi per massimizzare i risultati;
- comprendere come bilanciare i tempi di cottura e le marinature per esaltare i sapori delle carni e dei formaggi tipici di queste cucine;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

La lezione sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- Asado de Tira (cottura ibrida tra diretta e indiretta)
- Provoleta (cottura indiretta in ghisa per una crosticina perfetta)
- Churrasco (cottura diretta su spiedo o spada per carni saporite e succose)
- Matambre (cottura indiretta con affumicatura leggera per risultati straordinari)

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