



Corso di cucina per ragazzi? A Bologna, Otto in Cucina prepara chef in erba

Un corso di cucina per ragazzi a Bologna organizzato dall'Associazione Otto in cucina prepara piccoli chef, facendoli lavorare e divertire. Tutto in 4 lezioni sotto la guida dello chef Giampiero Le Pera.

Un corso di cucina per ragazzi a Bologna. Una grande novità per il capoluogo emiliano, patria della buona cucina che non è solo una passione che coinvolge tanti adulti. Anche i più giovani, infatti, ne sono stati travolti e moltissimi desiderano diventare chef. Ma sanno davvero cosa vuol dire fare questo lavoro?

A Bologna, l'[Associazione Otto in Cucina](#) ha inaugurato un **Corso base per ragazzi dai 13 anni in su** che partirà il 4 febbraio 2016 e durerà 4 lezioni guidate dallo **chef Giampiero Le Pera**. L'esperto docente insegnerà a preparare dei piatti sani e gustosi, trasmettendo ai giovani allievi il

senso della professionalità che è una componente di questo mestiere. La cucina è divertimento e passione ma richiede anche competenza, fatica e attenzione ai dettagli ed è giusto che i ragazzi ne siano consapevoli.



Lo Chef Giampiero Le Pera durante una lezione da Otto in cucina.

Il corso avrà **massimo 8 partecipanti** in modo che ciascuno possa essere seguito nel lavoro e saranno affrontati diversi argomenti tra cui la sicurezza in cucina, le cotture, i tagli, gli abbinamenti dei cibi e preparazioni varie. I ragazzi, in ogni lezione, prepareranno loro stesso dei piatti e, alla fine, degusteranno tutto quello preparato durante il corso.

Trattandosi di ragazzi giovani è stato anche introdotta una variante ludico-didattica. Nella quarta lezione, infatti, verrà organizzata la “**Mystery Box**” una gara a squadre ispirata a Master Chef in cui gli allievi dovranno cucinare 2 preparazioni con ingredienti a sorpresa. Alla fine verrà premiato il piatto migliore.

Otto in cucina è un centro di formazione culinario di grande prestigio per Bologna perchè, pur offrendo tante tipologie di corsi con docenti qualificati, i prezzi sono davvero accessibili a tutti. Ogni corso ha un massimo 8 allievi affinchè ognuno venga istruito e seguito perchè alla fine del corso deve essere capace di ripetere a casa propria ciò che ha imparato. L'ambiente è professionale ma vivace e cordiale e alla fine di ogni lezione si cucina e si mangia tutti insieme.

Programma del corso di cucina base per ragazzi

1 Lezione: giovedì 4 febbraio 2016

Orario: dalle 17.30 alle 20.30

- Introduzione: primo utilizzo del coltello e tagliere (sicurezza in cucina)
 - Cottura pasta secca corta e lunga
 - Struttura salse classiche semplici : pomodoro e basilico, zucchine e pancetta.
-

2 Lezione: giovedì 11 febbraio 2016

Orario: dalle 17.30 alle 20.30

- Carne Pollo e contorni:
 - Cotoletta Classica;
 - Scaloppina base (al limone, alle zucchine, ai funghi);
 - Straccetti Marinata saltati con Pomodorini e Parmigiano
 - Dadolata di verdure.
-

3 Lezione: giovedì 18 febbraio 2016

Orario: dalle 17.30 alle 20.30

- Fish & chips (pesce e patate fritti in una preparazione tutta casalinga)
 - Torta al cioccolato.
-

4 Lezione: giovedì 25 febbraio 2016

Orario: dalle 17.30 alle 20.30

- Mystery Box: gare a squadre (ispirata a Master Chef) con ingredienti a sorpresa
 - 2 preparazioni per ogni squadra e alla fine verrà premiato il piatto migliore.
-

Come iscriversi ai corsi

Costo dell'intero corso (4 lezioni): 200,00 €

Materiale distribuito: dispensa con ricette

Cosa portare

: un grembiule

Partecipanti max: 8 persone

Tutte le iniziative di Otto in Cucina sono rivolte ai soci e quindi sarà necessario sottoscrivere la tessera associativa di 10 € che rimarrà valida per tutto il 2016.

Informazioni e contatti

Telefono: 333 5357265

E-mail: info@ottoincucina.eu

Sito web: www.ottoincucina.eu.

Data di creazione

23/12/2015

Autore

redazione