

Un corso sul Pesce? A Bologna in 3 ore ci svelano tanti segreti!

scritto da Redazione | 24/01/2016



Corso sul pesce a Bologna? Da Otto in Cucina una lezione con lo Chef Marco Di Lorenzi ci insegna come sceglierlo, come pulirlo e come cucinarlo per ottenere ricette gustose.

Il pesce è un alimento che non deve mancare nella nostra alimentazione perchè, oltre che buono e saporito, apporta elementi nutritivi indispensabili ed è un ingrediente per tanti piatti che vanno dagli antipasti ai finger food, dai primi ai secondi, dalle salse ai contorni.

La conformazione geografica dell'Italia, bagnata dal mare per gran parte del territorio, ci offre una grande disponibilità e varietà di pesce per cui ogni buongustaio e amante della cucina deve assolutamente acquisire le nozioni necessarie su questo prodotto; sarebbe un peccato trascurare alcuni pesci o cucinare sempre gli stessi piatti.

In cucina quasi tutte le parti del pesce possono essere impiegate e non vanno sprecate. Basti

pensare, ad esempio, che con gli scarti e le lisce si possono preparare fondi con cui bagnare il pesce per esaltare il gusto delle ricette.

“Conosciamo il pesce” con Otto in Cucina e lo Chef Marco Di Lorenzi

Per apprendere molti segreti su questo argomento, l'**Associazione enogastronomica Otto in Cucina**, con sede a Bologna in via del Genio n. 8, organizza una **lezione con lo Chef Marco Di Lorenzi** dal titolo “Conosciamo il pesce”.

Dalle 15.30 alle 19.30 di **mercoledì 17 febbraio 2016**, i partecipanti saranno coinvolti in una parte teorica ed una parte pratica. Come sempre accade in questa scuola, alla fine della lezione, allievi e docenti si toglieranno i grembiuli e degusteranno tutto quello che è stato preparato, insieme ad un buon bicchiere di vino.

Struttura del corso “Conosciamo il pesce”

Parte teorica

Il pesce è un prodotto facilmente deperibile ed è fondamentale preservare la freschezza sia per garantire il valore gastronomico ma anche per la salubrità dei piatti serviti. Lo chef Marco Di Lorenzi affronterà diverse tematiche: consistenza, odore, lucentezza dell'occhio, colore, squame e conservazione.

Parte pratica

I corsisti, seguiti uno alla volta dallo chef, dovranno sfilettare più tipologie di pesci tra cui triglia, spigola e sgombro e poi cucinarli in diverse cotture e preparazioni. Ogni allievo avrà una postazione riservata con il proprio tagliere e i coltelli.

Costo e modalità di iscrizione al corso

Costo della lezione: 85,00 € che include una dispensa con ricette e la cena con i piatti preparati

Cosa portare: un grembiule

Partecipanti: massimo 14 persone

Tutte le iniziative di Otto in Cucina sono rivolte ai soci e quindi sarà necessario associarsi acquistando la tessera valida per tutto il 2016 al costo di € 10,00.

Chi è lo Chef Marco Di Lorenzi?

Marco di Lorenzi è chef di provata esperienza che lavora in un grande albergo di Pesaro e fa parte dell'Associazione Professionale italiana cuochi.

Associazione enogastronomica Otto in Cucina

Informazioni: tel. 333.5357265

E-mail: info@ottoincucina.eu