

PROGRAMMA

Sabato, 17 aprile 2010– ore 10,30

Saluto Autorità e Relatori :

- **Adolfo Olcese**
Sindaco del Comune di Pieve Ligure
- **Giancarlo Cassini**
Ass. all'Agricoltura – Reg.Liguria
- **Marina Dondero**
VicePresidente-Ass.alla costa,entroterra
e pari opportunità - Provincia Genova
- **Dante Taccani**
Preside Ist.Alberghiero di Stato
“ Nino Bergese”
- **Marco Bertagnon**
Nutrizionista - Consulente in sicurezza
e igiene degli Alimenti
- **Gianni Carbone**
Esperto e cultore dell'Arte e della
Tradizione gastronomica ligure
- **Gian Paolo Belloni**
Ambasciatore della Cucina italiana nel
mondo.

Presentazione del Corso:

Sandra Gatti

Ass. Cultura Comune di Pieve Ligure

Adriana Adamo

Presidente Assoc.Cult.e di Promozione Tur.

“Golfo Paradiso”

h.12,30 - Buffet

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Prima lezione:

GIOVEDÌ, 22 Aprile – h.17,30

Presso Ristorante “da o' Vittorio”- Recco

A N T I P A S T I

- Acciughe arrotolate dell'Anna
- Pasticcini salati dell'Anna e Simonetta
- Caponada di Cassinelli
- Bavaresine salate in salsa di piselli al curry

Piatto a sorpresa dello Chef di Vittorio

Seconda lezione:

GIOVEDÌ 5 Maggio – h.17,30

Presso Ristorante “Golfo Paradiso”- Pieve Lig.

P R I M I P I A T T I

- Fettuccine “ paglia e funghi” di Cassinelli
- Ravioli di zucca della Pinella
- Crespelle “ a deux ” di Simonetta e Adriana
- Pennette gamberi e broccoletti

Piatto a sorpresa dello Chef del Ristorante

Terza lezione

GIOVEDÌ 3 Giugno – h. 17,30

Presso Ristorante “ Manuelina “ di Recco.

S E C O N D I P I A T T I

- Pollo all'arancia della Ghighi
- Rotolo di vitella a sorpresa di Lucia
- Insalata di pesce primavera di Cassinelli
- Acciughe ripiene della Caterina

Piatto a sorpresa dello Chef di Manuelina

PAUSA ESTIVA

Durante il Corso saranno impartite nozioni inerenti alla conservazione degli alimenti, alle attrezzature necessarie in cucina, alla cucina vegetariana, al bon ton della tavola e all'abbinamento dei vini con il cibo, da parte di esperti dei vari settori.

Quarta lezione:

GIOVEDÌ 14 ottobre- h.17,30

LEZIONE SU CUCINA VEGETARIANA

Presso Ristorante “da o' Vittorio”- Recco

Quinta lezione:

GIOVEDÌ 21 ottobre – h.17.30

Presso l'Enoteca con cucina

“la bossa “di Mario

D O L C I

- Krapfen di Cassinelli
- Sfogliatelle di Pinella
- Torta “fondant” al cioccolato di Adriana
- Sacripantina di Cassinelli
- Crostata doppia di Domenico con arance amare della Maria Grazia.

GIOVEDÌ' 28 Ottobre – h.20,00

Presso Ristorante “ Manuelina ” di Recco

CENA CONCLUSIVA DEL CORSO

Durante la cena verrà consegnato in omaggio a tutti i partecipanti del Corso, il libro di Cucina “ Odor di Basilico” della Casa Editrice Erga Edizioni.

BAVARESE DI PEPERONI IN SALSA DI PISELLI AL CURRY

INGREDIENTI:

2 grossi peperoni rossi carnosì
300 g di panna
12 g di colla di pesce
una piccola cipolla affettata fine
due rametti di timo
olio, sale, pepe

Per la salsa di piselli:

150 g di piselli sgusciati (anche surgelati)
una noce di burro
¼ di cipolla tritatissima (o mezzo scalogno)
un cucchiaino di curry
4 o 5 cucchiaini di panna

Arrostire i peperoni in forno (200° ventilato per mezz'ora o più), farli riposare in un sacchetto di carta da pane per una decina di minuti, eliminare la pelle e i semi, tagliare a listarelle.

Far appassire la cipolla in poco olio, aggiungere i peperoni, cuocere per una decina di minuti, unire la colla di pesce ammolata, raffreddare.

Montare la panna (non troppo). Tritare il timo, frullare i peperoni con il loro fondo, incorporare delicatamente la panna.

Versare il composto in bicchierini o in altri contenitori monodose, riposare in frigo finché si rassoda.

Per la salsa:

bollire i piselli per qualche minuto in acqua bollente salata, scolarli. Far appassire la cipolla con il burro, unire poca acqua in cui si sarà sciolto il curry, salare, aggiungere la panna, i piselli, frullare nel robot.

Versare la salsa di piselli sulla bavarese di peperoni, riporre nuovamente in frigo, fino all'utilizzo.

Si può conservare in freezer, in questo caso si deve sgelare in frigo per mezza giornata.



Via Giotto, n.8 Sestri.P

DA O' VITTORIO



Golfo Paradiso



VIA G. GARIBOLDI, 8 - 16040 NE (GE) ITALY
TEL. 0185.337073 - FAX 0185.337221
www.fratelliparma.it e-mail: fliparma@tin.it



Sede Legale:
V.le delle Mimose n.7
16030 Pieve Ligure (GE)
Tel. 010 3462167
cell.349 7443526
adrianaadamo@hotmail.com
www.golfoparadiso.org
info@golfoparadiso.org
affiliata F I E
Iscritta nel Registro
Regione Liguria
persone giuridiche
al N.d'ordine 519



Provincia di Genova



Regione Liguria



3° CORSO DI CUCINA-2010 “Cucina tu... che assaggio io!”

Con il Patrocinio di
Regione Liguria e Provincia Genova

In collaborazione con i Ristoranti
di Pieve Ligure:

“Golfo Paradiso”

di Recco :

“da o' Vittorio” e “Manuelina”
di Camogli

Enoteca “La bossa” di Mario

e

Ist. Alberghiero di Stato
“Nino Bergese”

Pieve Ligure, 17 aprile 2010
Teatro Michele Massone