

# Lo Staff



## **Gabriella Molli**

*Giornalista e studiosa della cucina della Lunigiana storica. Ha al suo attivo alcune pubblicazioni sull'argomento cucina, sempre con riferimento alla tradizione e una rubrica sul Secolo XIX (il mestolo di Gabriella) in uscita ogni mercoledì*



## **Nadia Ricciardi** **chef esecutivo**

*Sous chef presso "Locanda delle Tamerici Chef Mauro Ricciardi" dal 2000 al 2004  
Titolare Bar/Tavola calda "Lo Sfizio" dal 1992 al 2000  
Titolare /chef del ristorante "I Marchesi Osteria" dal 2004 ad oggi  
Nel 2015 ha conseguito il diploma in Culinary Nutrition dopo aver frequentato il master organizzato dall'Associazione per la sicurezza nutrizionale in cucina (Assic)*



## **Roberta Tonfoni**

*Agronomo, da numerosi anni si occupa di agricoltura biologica e partecipa a progetti e iniziative regionali e provinciali per il recupero, la conservazione e la diffusione degli ortaggi del territorio (ecotipi)*



## **Alberto Passalacqua** **chef aggiunto del corso**

*Diplomato all'Istituto professionale alberghiero di Lerici (SP), dopo un'importante esperienza al Gran Hotel Royal di Viareggio (LU), attualmente e' alla guida del ristorante dell'Agriturismo "Alle Serre"*

### **Informazioni e iscrizioni:**

*Per ricevere ulteriori informazioni e per iscrizioni telefonare ai seguenti numeri:  
0187/621730 - 0187/624212 o inviare una mail ad uno dei seguenti indirizzi:  
info@aziendadimostrativa.it - info@agriturismoalleserre.com*



AZIENDA AGRICOLA DIMOSTRATIVA SRL



# laboratorio di cucina tipica dall'orto al piatto

*momenti didattici su temi specifici:  
gli antipasti / i primi piatti / secondi di terra / secondi di mare*

*Un percorso alla scoperta delle realtà che hanno fatto la storia del “buon mangiare” in un contesto ambientale unico e particolare per il territorio a strapiombo sul mare e la sua gente così legata alle antiche tradizioni.*

## **Obiettivi e presupposti**

Si intende valorizzare il prodotto tipico del territorio nel rispetto della stagionalità e della peculiarità delle varietà di un tempo (ecotipi), che la globalizzazione ha marginalizzato, rompendo così quel legame della pianta con l'ambiente in cui vive.

## **Note informative**

I laboratori saranno aperti con una presentazione, sabato 29 aprile alle ore 11.00 presso l'Agriturismo “Alle Serre” dell'A.A.D. in via Pallodola 23 - Sarzana, cui potranno partecipare tutti gli interessati all'iniziativa, nel corso della quale si illustreranno il programma, il personaggio chef, i personaggi-trainers, le sequenze del corso e le finalità. L'occasione consentirà anche di presentare l'Azienda promotrice, la sua “filosofia”, le attività e produzioni.

## **Regole e modalità di svolgimento**

Le attività si svolgono nei pomeriggi del **lunedì e martedì** a partire da **lunedì 8 maggio dalle ore 15.30 alle 18.30** presso il laboratorio-cucina dell'Agriturismo “Alle Serre”. Per frequentare il corso è obbligatoria la prenotazione delle singole giornate di lavoro. A tutti i partecipanti si richiede:

abbigliamento, ivi compreso adeguato copricapo, e scarpe comode.

L'Azienda fornirà a ciascun partecipante un grembiule ricordo.

**Si richiede rigorosa puntualità nell'orario d'ingresso: è una scuola vera e propria e la scansione degli argomenti è scientifica.**

## **Costo**

Il laboratorio completo svolto nell'arco di due pomeriggi costa € 120,00. Il costo per la partecipazione a tutti i quattro laboratori è di € 400,00 e comprende la copertura assicurativa per ogni giornata, la fornitura di un grembiule, unitamente alle materie prime utilizzate per la realizzazione delle ricette.

*A fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione ed un compendio con le schede delle singole ricette realizzate*

## **Prima settimana**

**TIPOLOGIA: Antipasti verdi**

### **Lunedì**

*Le torte verdi (d'erbi, verdure dell'orto)*

*Tecniche dell'impasto della sfoglia*

*Il taglio delle verdure*

*Preparazione dei condimenti aromatici*

### **Martedì**

*Tecniche dell'operazione frittura: cosa si frigge, come si frigge*

*Degustazione delle ricette del laboratorio*

## **Seconda settimana**

**TIPOLOGIA: Primi piatti**

### **Lunedì**

*Il riso e la cucina creativa*

*I sughi e i condimenti verdi. Abbinamenti*

### **Martedì**

*Le paste ripiene*

*Il ripieno per le paste e le sue declinazioni*

*Degustazione delle ricette del laboratorio*

## **Terza settimana**

**TIPOLOGIA: Secondo piatto di mare**

### **Lunedì**

*I muscoli. Abbinamenti*

### **Martedì**

*Pesce azzurro e pesce nobile*

*Il fumetto, i brodi delicati*

*Le zuppe di mare. Abbinamenti*

*Degustazione delle ricette del laboratorio*

## **Quarta settimana**

**TIPOLOGIA: Secondo piatto di carne**

### **Lunedì**

*Carne+orto: le nostre verdure ripiene. Abbinamenti*

### **Martedì**

*Il brasato e il suo mondo*

*Il ruolo dei ceci e dei fagioli. Abbinamenti*

*Degustazione delle ricette del laboratorio*

