



Slow Food[®]
Godo e Bassa Romagna

“RECUPERO in CUCINAavanzi di tradizione”

Corsi pratici con cena

Slow Food nasce con l'idea di promuovere modi consapevoli e piacevoli di mangiare, perché anche da questi dipendono la qualità della nostra vita e la salute del pianeta, il nostro futuro insomma: La società moderna dopo un lungo periodo di agio in cui la ricerca del benessere ad ogni costo ha portato allo spreco incondizionato si sta finalmente accorgendo che uno stile di vita più appropriato nel rapporto che intratteniamo col cibo, non soltanto rispetto alla qualità ma soprattutto in relazione ad un utilizzo più razionale delle materie prime deve essere alla base di una civiltà che rispetta il mondo in cui vive. Vogliamo quindi fare tutti insieme un tuffo nel passato e capire insieme che non per forza le tradizioni siano in conflitto con le abitudini della vita di tutti i giorni ma sia a tavola che fuori spesso è guardando indietro che si avanza nel modo più consapevole.

IL CORSO. I primi due appuntamenti vogliono sensibilizzare sui due aspetti fondamentali della riduzione dello spreco:

- Il riuso degli avanzi della tavola – Mercoledì 7 novembre

- la scelta alternativa delle materie prime – Mercoledì 21 novembre

Nel primo caso la scelta è caduta su “**IL BRODO**” il piatto che nella nostra tradizione univa tutta la famiglia a partire dalla domenica fino al lunedì, prima a tavola e poi in cucina con i bambini che aiutavano la nonna a fare le polpette, piatto semplice quanto utile quanto eclettico in cucina. Vogliamo quindi fare tutti insieme un tuffo nel passato e capire insieme che non per forza le tradizioni siano in conflitto con le abitudini della vita di tutti i giorni ma sia a tavola che fuori spesso è guardando indietro che si avanza nel modo più consapevole.

Le ricette che verranno preparate saranno:

- **Canapè di lingua con mousse di scorza nera e agrodolce di scalogno**
- **Passatelli in brodo**
- **Mini burger di lesso con con popcorn di parmigiano e trilogia di salse**
- **Short di Zuppa inglese**

Si passa poi ad una scelta volutamente provocatoria, approfondendo il tema del **QUINTO QUARTO**. Le frattaglie vengono chiamate quinto quarto perché costituiscono tutto ciò che non rientra nei quattro tagli principali (anteriori e posteriori) dell'animale. In un certo senso è anche il quarto nascosto perché è

costituito in gran parte dagli organi interni, ed è proprio per questo che abbiamo deciso di partire da qui per lanciare il messaggio che tutto ciò che non si vede nel piatto di tutti i giorni spesso diventa un avanzo che con un po' di fantasia può essere sapientemente riutilizzato e non buttato. Questi tagli della carne, a lungo trascurati, sono tornati di gran moda. Tanti chef hanno inserito le frattaglie nei loro menu e in alcuni casi sono nati anche ristoranti che hanno fatto del quinto quarto il loro nome o comunque il concetto centrale della loro cucina. Il quinto quarto è riuscito così a mettere d'accordo sia la cucina tradizionale delle osterie che l'alta ristorazione: le prime usano le frattaglie per riproporre piatti antichi, alla base della cultura culinaria italiana, mentre i ristoranti ne valorizzano il gusto anche attraverso accostamenti nuovi e insoliti. Lo scopo del corso è quello di avvicinarci a materie prime molte volte scartate a priori ma che nascondono in realtà piacevoli sorprese.

Le ricette che verranno preparate saranno:

- **Cervello fritto su variazione di carciofo**
- **Tagliolini freschi all'uovo con ragù di rigaglie**
- **Spiedo di Fegato con la rete su vellutata di zucca e riccioli di porro**
- **Dolcetti secchi della tradizione e passito**

Entrambi i corsi saranno tenuti dagli chef **Candida Visaggi e Federico Scudellari** si svolgeranno presso

Agriturismo Palazzo Baldini – via Boncellino , 170 – Bagnacavallo

ORARI LEZIONE: 16.30 – 19,30 Posti disponibili : 15 (riservati ai Soci Slow Food)

Il costo del singolo corso, comprensivo della cena è di € 65,00 .

Per la sola cena euro 35,00

Per chi volesse prenotare immediatamente i due corsi il costo sarà di euro 120,00

Prenotazioni 3474524084. slowfoodbassaromagna@gmail.com

L'iscrizione al corso sarà valida dopo il versamento della quota tramite bonifico presso:

BPER - IBAN: **IT18E0538713120000000158767**

intestazione : Slow Food Godo Bassa Romagna- causale : Corso Cucina Novembre