

Il mini-corso LA CUCINA DI NATALE risponde a queste domande all'insegna della tradizione orvietana stringente che non disdegna aperture a sapori e colori. Il tutto con misura e stile, gli stessi che sono necessari per apprendere l'arte dell'apparecchiare, *comme il faut*, la tavola del dì di Festa.

Gli incontri si terranno dalle ore 18.00 alle ore 21.00 presso la cucina didattica de Il Palazzo del Gusto in Via Ripa Serancia I, 16 ad Orvieto, per massimo 20 partecipanti (numero chiuso). Totale ore del corso: 12.

La quota d'iscrizione è di euro 85,00.

Per i soci Slow Food-Condotta Orvieto e i soci Fisar euro 80,00.

IL PALAZZO DEL GUSTO

In collaborazione con
UNIVERSITA' DEI SAPORI

La cucina di Natale

*Corso di eco-nomia domestica
del pranzo di Natale nell'Orvietano*

Di sicuro è un atto slow. Reimpariamo assieme a confezionare un menù di festa, la festa per antonomasia, il Natale. Come si imbandisce la tavola di Natale con un menù completo, dall'antipasto al dolce? Qual è la migliore *mise en place*?

Programma

LEZIONE I giovedì 3, ore 18,00 - 21,00
L'Antipasto e il Primo in abbinamento con il vino

LEZIONE II giovedì 10, ore 18,00 - 21,00
Il Secondo

LEZIONE III giovedì 17 - ore 18,00 - 21,00
Modalità e Creatività nell'apparecchiare la Tavola di Natale

LEZIONE IV sabato 19 - ore 15,00 - 18,00
I Dolci di Natale

Il Menù

Lezione del 3 dicembre: ANTIPASTI

Vigilia: flan di carciofo con salsa di lenticchie

25 dicembre: salmone affumicato con caprino, melograno e insalatina riccia, tempura di mazzancolle. In abbinamento due vini serviti presentati dalla Fisar.

Lezione 10 dicembre PRIMI PIATTI

Vigilia: risotto con branzino, verza e timo.

25 dicembre: tortelli di cappone con salsa di broccoli e ribes rosso. In abbinamento due vini serviti presentati dalla Fisar.

Lezione 17 dicembre: SECONDO

Vigilia: branzino con porcini e scampi in carta fata.

25 dicembre: filetto di vitello avvolto nel guanciale con schiacciata di patate. In abbinamento due vini serviti presentati dalla Fisar.

Lezione 19 dicembre: I DOLCI DI NATALE

Vigilia: parfait al torroncino con salsa di vaniglia e rhum.

25 dicembre: fla di panettone con salsa di cioccolato fondente e arancia. In abbinamento due vini serviti presentati dalla Fisar.

Si ringrazia **Vola Service** per aver fornito le apparecchiature per la realizzazione della Tavola del Natale

Info e iscrizioni

Il Palazzo del Gusto, convento S.Giovanni

Via Ripa Serancia I, 16 Orvieto

tel. 0763 341818 - 0763 393529

info@cittaslow.net - itinera.orvieto@tiscalinet.it

Iscrizioni entro il 31 novembre 2009

Coordinamento Pier Giorgio Olivetti

Segreteria Società Itinera - Orvieto

Docenti Chef Massimo Infarinati

Sommelier della Fisar

Sabato 19 alle ore 18,30 presso Il Palazzo del Gusto in via Ripa Serancia I, 16 si terrà la *Premiazione pubblica del Concorso DOLCE-MENTE con degustazione libera di dolci e torte.*

