



C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Scuola di Lingua e Cultura Italiana

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

I Corsi di Cucina

L'arte di cucinare è una forma di cultura profondamente radicata nella tradizione italiana e più in particolare in quella del Casentino, territorio ricco di antiche ricette basate su ingredienti genuini e, in molti casi, assolutamente tipici della nostra vallata.

Molti dei piatti della cucina Casentinese hanno lontane origini medievali, altri sono espressione della cultura contadina: cibi sani e al tempo stesso nutrienti e saporiti, metodi di cottura estremamente accurati nei particolari e nei tempi che valorizzano anche i più semplici ingredienti.

Per le proprie origini storiche e l'elevata qualità, la nostra cucina raccoglie l'attenzione dei Casentinesi ed un grande interesse in ambito nazionale come è testimoniato da importanti manifestazioni. Ed ecco così "Il Gusto dei Guidi", rassegna enogastronomica che si tiene ogni anno a Poppi, famosa per la sua cena medievale servita nel cortile del Castello dei Conti Guidi, che alla squisitezza e particolarità dei piatti associa il fascino di un ambiente assolutamente unico.

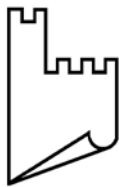
E poi abbiamo "Il Treno dei Sapori", sagre e feste come la rinomata "Sagra del Fungo Porcino" di Moggiona, la "Sagra del Tortello" di Corezzo e molte altre fin nei borghi più piccoli. Si tratta di occasioni nelle quali il saper preparare il buon cibo diventa una forma di allegria che coinvolge un intero paese e rappresenta un appuntamento atteso per tanti e tanti ospiti.

Nell'autunno si tiene a Pratovecchio "Sapori del Casentino", una mostra dei piatti e dei prodotti tipici della nostra valle, patrocinata da "Slow Food", che, nella rigorosa selezione delle produzioni alimentari italiane di alta qualità, riconosce e promuove sia il "*Prosciutto del Casentino*" che i "*Fagioli Zolfini*" del Pratomagno.

Un riconoscimento, questo, molto importante perché è proprio sulla genuinità degli ingredienti che si fonda il gusto unico di tanti piatti Casentinesi, il cui elenco potrebbe formare molti menù completi dagli antipasti ai dolci. E' sufficiente citarne alcuni per evocare squisiti sapori come la "*Scottiglia*", piatto unico di carni diverse a cottura lenta servito con pane toscano cotto a legna; i "*Tortelli di patate*" con la pasta all'uovo fatta in casa; il "*Sugo di nana*" (ovvero l'anatra ruspante del contadino) con il quale condire i "*Maccheroni*" o una bella "*Polenta*" di granoturco; la "*Zuppa di cipolle*", i "*Fagioli all'uccelletto*" con le salsicce di maiale e ancora fagioli con tante altre verdure e l'ottimo pane cotto a legna uniti nella "*Ribollita Casentinese*". Dai boschi, che ricoprono buona parte del territorio, arrivano funghi in quantità proposti in zuppa, fritti o alla brace, sempre conditi con l'immane olio extravergine d'oliva e con pochi essenziali aromi come l'aglio, la nepitella, il timo e la maggiorana. Insieme ai funghi, i frutti del bosco che in ogni stagione arricchiscono la tavola di profumi e sapori: le aromatiche fragoline, le more, i lamponi e i mirtilli, da mangiare freschi o da conservare in mille modi. E, poi, le castagne e la farina di castagne con la quale impastare la classica "*Polenta*", detta in dialetto la "*Pulenda dolce*" che si gusta con la "*Ricotta*" o il formaggio "*Pecorino*"; ed ancora con la farina di castagne si prepara il "*Bardino*", un dolce rustico con pinoli, rosmarino e noci.

Il Casentino presenta, quindi, un panorama gastronomico ampio e profondamente legato con gli altri aspetti del vivere. Il CCIC, da anni, ha fatto della gastronomia locale un momento di socializzazione e di allegro apprendimento culturale nell'incontro di "Cucinare insieme", una serata nella quale gli studenti dei corsi di italiano seguono con grande entusiasmo la Signora Marcella mentre prepara i suoi manicaretti.





C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Scuola di Lingua e Cultura Italiana

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

II Corso

Sotto la guida esperta dello chef, gli studenti avranno l'occasione di assistere e di provare personalmente la preparazione di ricette della cucina italiana e di quella tipica Casentinese.

Il corso si articola in incontri di 3 ore ciascuno.

Al termine di ogni incontro avrà luogo la cena durante la quale gli studenti gusteranno le pietanze preparate da loro stessi, sapientemente accompagnate dal vino più adatto ai piatti della serata.

Il corso di cucina prevede la preparazione, per ogni incontro, di un menù completo di antipasto, primo, secondo con contorno e dessert. Gli studenti eseguiranno, seguiti dallo chef, tutte le fasi dalla scelta al condimento degli ingredienti alla cottura fino alla disposizione delle vivande sul piatto di portata.

Di seguito si trovano, raggruppati per aree tematiche, i piatti che verranno proposti durante i corsi. Le pietanze presentate in ogni corso saranno scelte dallo chef in modo da fornire un quadro completo della nostra cucina, compatibilmente con la disponibilità stagionale di alcuni ingredienti.

Il corso è tenuto in lingua italiana, tuttavia, per gruppi di almeno cinque studenti che ne facciano richiesta, il CCIC può mettere a disposizione un interprete in inglese o in tedesco, indicando la relativa maggiorazione di prezzo.

I sapori ed i profumi del bosco, la pasta fatta a mano, le carni prelibate, i ricchi sughi e le nostre verdure biologiche saranno i protagonisti di queste serate.

La Sfoglia - Pasta all'uovo fatta in casa come una volta:

- Pasta non ripiena: come impastare, tirare e cuocere "*Tagliolini*", "*Maccheroni*" e "*Lasagne*";
- Pasta ripiena con gli ingredienti tipici del Casentino: "*Ravioli*" e "*Tortelli di patate*";
- A volte la pasta non serve: gli "*Gnudi*".

I Profumi ed i Sapori del Bosco:

- I Porcini ed i funghi "minori": antipasti, primi e contorni con questi splendidi protagonisti;
- I frutti del bosco: fragole, more, lamponi, mirtilli e castagne. Come prepararli e conservarli in modo semplice secondo antiche ricette.

Patate, Fagioli & Co. Verdure e legumi per una cucina sana e saporita in tutte le stagioni:

- Le patate – tipologie ed impieghi: la patata rossa di Cetica, la patata bianca e la patata gialla. Gli "*Gnocchi di patate*", i "*Tortelli*" ed il "*Tortellone alla piastra*". E per secondo le "*Zucchine ripiene*" ovvero come rendere una verdura la protagonista di un piatto completo;
- I fagioli - tipologie ed impieghi: fagioli cannellini e borlotti, i "*Fagioli Zolfini*" del Pratomagno. Fagioli bolliti, "*Pasta e fagioli*". Il piatto della tradizione: "*Fagioli all'uccelletto*". I fagioli in buona compagnia: la "*Ribollita Casentinese*".





C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

Scuola di Lingua e Cultura Italiana

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Le Carni e i Salumi:

- "Antipasto Toscano": crostini neri, "Prosciutto del Casentino", la "Soprassata", le salsicce di cinghiale, la "Finocchiona sbriciolona". Per condire la pasta: il "Sugo di nana";
- Prelibati secondi: la "Nana in porchetta" e gli "Zampucci di maiale" con i ceci (oppure "L'Ocio lessato con il ripieno" e la salsa verde).

I Piatti Unici della tradizione contadina:

- La "Ribollita Casentinese" e la "Polenta";
- La "Scottiglia", una zuppa di carni diverse, e "L'Acqua Cotta alla Tagliatora", una zuppa di verdure e funghi, entrambe servite con il pane cotto a legna.

I Prezzi

Il Corso di Cucina su 1 settimana (2 lezioni di 3 ore con cena)	€ 100,00
Il Corso di Cucina su 2 settimane (4 lezioni di 3 ore con cena)	€ 180,00
Il Corso di Cucina su 3 settimane (6 lezioni di 3 ore con cena)	€ 260,00
Il Corso di Cucina su 4 settimane (8 lezioni di 3 ore con cena)	€ 340,00

tutti i prezzi sono espressi in Euro (€)

Prenotazioni ed Informazioni

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare la segreteria della scuola:

tel. ++390575529774

fax ++390575529559

mail: arno@parlital.it

