



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

## Escuela de Lengua y Cultura Italiana

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

---

### Los Cursos de Cocina

El arte de cocinar es una forma de cultura profundamente radicada en la tradición italiana y en particular en el Casentino, territorio rico de antiguas recetas basadas en ingredientes genuinos y, en muchos casos, absolutamente típicos de nuestro valle.

Muchos platos de la cocina Casentinese tienen lejanos orígenes medievales, otros són expresiones de la cultura campesina: comidas sanas y al mismo tiempo nutrientes y sabrosas, métodos de cocción extremadamente controlados en sus particularidades y en sus tiempos que dan importancia hasta a los mas simples ingredientes.

Por sus orígenes históricos y elevada calidad, nuestra cocina reúne la atención de los Casentineses y de un grande interés de ambito nacional como esta testimoniado por importantes manifestaciones. Y es así "Il Gusto dei Guidi", reseña enogastronómica que se realiza cada año en la ciudad de Poppi, famosa por su cena medieval servida en el patio del Castillo de los Condes Guidi, que a la exquisitez y particularidad de los platos asocia el fascino de un ambiente absolutamente único.

Después tenemos "Il Treno dei Sapori", feria y fiestas como la renombrada "Sagra del Fungo Porcino" de la ciudad de Moggiona, la "Sagra del Tortello" de la ciudad de Corezzo y muchas otras hasta los pueblos más pequeños. Se trata de ocasiones en las cuales el saber preparar la buena comida resulta una manera de alegría que envuelve a un pueblo entero y representa una cita esperada por tantos y tantos huéspedes.

En otoño se realiza en la ciudad de Pratovecchio "Sapori del Casentino", en donde se hace una muestra de los platos y de los productos típicos de nuestro valle, patrocinado por "Slow Food", que, en la rigurosa selección de las producciones alimentarias italianas de alta calidad, reconoce y promueve sea el "*Prosciutto del Casentino*" que los "*Fagioli Zolfini*" del Pratomagno.

Este es un reconocimiento muy importante porque es justo sobre la genuinidad de los ingredientes que se basa el gusto único de tantos platos Casentineses, la cual lista podría incluir muchos menús completos desde los antipastos hasta los dulces. Es suficiente citar algunos para evocar exquisitos sabores como la "*Scottiglia*", plato único de diversos tipos de carnes a cocción lenta servido con el pan toscano cocido a leña; los "*Tortelli di patate*" con la pasta al huevo hecha en casa; el "*Sugo di nana*" (osea pato de corral del campesino) con el cual se condimenta los "*Maccheroni*" o una bella "*Polenta*" de maíz; la "*Zuppa di cipolle*", los "*Fagioli all'uccelletto*" con las salchichas de cerdo y también frijoles con tantas otras verduras y el óptimo pan cocido a leña unidos en la "*Ribollita Casentinese*". De los bosques, que recubren buena parte del territorio, llegan hongos en cantidad propuestos en sopa, fritos o a la brasa, siempre condimentados con el infaltable aceite extravirgen de oliva y con pocos esenciales aromas como el ajo, la nepitella, el tomillo y la mejorana. Junto a los hongos, los frutos del bosque que en cada estación enriquecen la mesa de perfumes y sabores: las aromáticas fresas, las moras, las frambuesas y los arándanos, para comerlas frescas o para conservarlas en miles de maneras. Después, las castañas y la harina de castañas con la cual se amasa la clásica "*Polenta*", dicha en dialecto la "*Pulenda dorce*" que se degusta con el requesón o el queso pecorino; y aún con la harina de castañas se prepara el "*Bardino*", un dulce rústico con piñones, romero y nueces.

El Casentino presenta, por lo tanto, un panorama gastronómico amplio y profundamente ligado con los otros aspectos de la vida. El CCIC, desde años, a hecho de la gastronomía local un momento de socialización y de alegre aprendizaje cultural en el encuentro de "Cucinare Insieme", una tarde en la cual los alumnos de los cursos de italiano siguen con grande entusiasmo a la Señora Marcella mientras prepara sus manjares.





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

## Escuela de Lengua y Cultura Italiana

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

---

### El Curso

Bajo la guía experta del chef, los alumnos tendrán la ocasión de asistir y de probar personalmente la preparación de las recetas de la cocina italiana y de aquella típica Casentinese.

El curso se dará en encuentros de 3 horas cada una.

Al final de cada encuentro se realizara una cena durante la cual los alumnos degustaran los platos preparados por ellos mismos, sabiamente acompañados del vino mas adaptado a los platos de la tarde.

El Curso de Cocina se divide en la preparación, por cada encuentro, de un menú completo de antipasto, primer plato, segundo con guarnición y dessert. Los alumnos ejecutaran, seguidos por el chef, todas las fases desde la elección al condimento de los ingredientes desde la cocción hasta la disposición de las comidas en el plato de portada.

En seguida se encuentran, reagrupadas por áreas temáticas, los platos que vendran propuestos durante los cursos. Los platos presentados en cada curso serán elegidos por el chef en modo de dar un cuadro completo de nuestra cocina, compatiblemente con la disponibilidad estacional de algunos ingredientes. El curso se realiza en idioma italiano, sin embargo, por grupos de al menos cinco alumnos que hagan el pedido, el CCIC puede poner a disposición un interprete en inglés o en alemán, indicando el relativo aumento de precio.

Los sabores y los perfumes del bosque, la pasta hecha a mano, las carnes exquisitas, las ricas salsas y nuestras verduras biológicas serán las protagonistas de estas tardes.

### **"La Sfoglia" - Pasta al huevo hecha en casa como una vez:**

- Pasta no rellena: como amasar, tirar y cocer "*Tagliolini*", "*Maccheroni*" y "*Lasagne*";
- Pasta rellena con los ingredientes típicos del Casentino: "*Ravioli*" y "*Tortelli di patate*";
- A veces la pasta no sirve: los "*Gnudi*".

### **Los Perfumes y los Sabores del Bosque:**

- Los "*Porcini*" y los hongos "menores": antipastos, primeros platos y guarniciones con estos esplendidos protagonistas;
- Los frutos del bosque: fresas, moras, frambuesas, arándanos y castañas. Como prepararlos y conservarlos en modo simple según las antiguas recetas.

### **Papas, Frijoles & Co. Verduras y legumbres para una cocina sana y sabrosa en todas las estaciones:**

- Las papas – tipologías y empleos: la papa roja de Cetica, la papa blanca y la papa amarilla. Los "*Gnocchi di patate*", los "*Tortelli*" y el "*Tortellone alla piastra*". Y por segundo plato las "*Zucchine ripiene*" o sea como hacer de una verdura la protagonista de un plato completo;
- Los frijoles - tipologías y empleos: frijoles "*Cannellini*" (frijoles blancos) y frijoles "*Borlotti*", los "*Fagioli Zolfini*" del Pratomagno. Frijoles hervidos, "*Pasta e fagioli*". El plato de la tradición: "*Fagioli all'uccelletto*". Los frijoles en buena compañía: la "*Ribollita Casentinese*".





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

## Escuela de Lengua y Cultura Italiana

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

---

### Las Carnes y los Embutidos:

- "Antipasto Toscano": picatoste negros, "Prosciutto del Casentino", la "Soprassata", las salchichas de jabali, la "Finocchiona sbriciolona".
- Para condimentar la pasta: el "Sugo di nana";
- Exquisitos segundos platos: la "Nana in porchetta" y los "Zampucci di maiale" con los garbanzos (o bien el "Ocio lessso con il ripieno" y la salsa verde).

### Los Platos Unicos de la tradicion campesina:

- La "Ribollita Casentinese" y la "Polenta"
- La "Scottiglia", una sopa de diversos tipos de carnes, y "L'Acqua Cotta alla Tagliatora", una sopa de verduras y hongos, ambas servidas con el pan cocido a leña.

### Los Precios

El Curso de Cocina en 1 semana (2 lecciones de 3 horas con cena)	€ 105,00
El Curso de Cocina en 2 semanas (4 lecciones de 3 horas con cena)	€ 189,00
El Curso de Cocina en 3 semanas (6 lecciones de 3 horas con cena)	€ 273,00
El Curso de Cocina en 4 semanas (8 lecciones de 3 horas con cena)	€ 357,00

Todos los precios son expresados en Euros (€)

### Reservaciones y Informaciones

Para informaciones y reservaciones es posible contactar la secretaría de la escuela:

tel. ++390575529774

fax ++390575529559

mail: arno@parlital.it

