



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

Schule für italienische Sprache und Kultur

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

Die Kochkurse

Die Kunst des Kochens ist eine in der italienischen Tradition tief verwurzelte Kultur. Im Casentino-Tal finden wir eine Vielzahl antiker Rezepte, die mit unverfälschten und häufig für diese Region sehr typischen Zutaten zubereitet werden.

Viele der Gerichte des Casentino sind mittelalterlichen Ursprungs, andere wieder sind Ausdruck der bäuerlichen Kultur: gesundes, jedoch gleichzeitig nahrhaftes und schmackhaftes Essen und eine Zubereitung, die durch Sorgfalt und genau bemessene Kochzeiten auch die einfachsten Zutaten hervorzuheben weiß.

Aufgrund ihres historischen Ursprungs und ihrer hohen Qualität hat die Küche des Casentino sowohl regionale als auch nationale Aufmerksamkeit erregt, wovon diverse Veranstaltungen zeugen. Eine der wichtigsten ist zweifellos die gastronomische Ausstellung "Il Gusto dei Guidi", die alljährlich in Poppi stattfindet und die für ihr Gala-Essen berühmt ist, wo Spezialitäten aus dem Mittelalter im Hof der Burg der Conti Guidi serviert werden und man die ausgesuchten und sehr speziellen Gerichte in einem faszinierenden und einzigartigen Ambiente genießen kann.

Weiter gibt es das berühmte Fest "Sagra del Fungo Porcino" (Fest des Steinpilzes) in Moggiona, das Fest "Sagra del Tortello" in Corezzo, "Il treno dei sapori" (Zug der Gaumenfreuden) und viele andere, die in den verschiedensten Orten der Gegend stattfinden. Hier wird gutes Essen zum Vorwand, Spass zu haben; das ganze Dorf beteiligt sich an den Vorbereitungen der Feste, zu welchen sich unzählige Besucher erwartungsvoll einfinden.

Im Herbst findet in Pratovecchio die Ausstellung "Sapori del Casentino" statt, wo typische Gerichte und Erzeugnisse des Casentino vorgestellt werden. Schirmherrschaft über die Veranstaltung hat der Verein "Slow Food", der in seiner sehr strengen Auswahl italienischer Lebensmittel-Erzeugnisse höchster Qualität auch den "Prosciutto del Casentino" (Schinken aus dem Casentino) und die "Fagioli Zolfini" (spezielle Bohnenart) aus dem Pratomagno aufgenommen hat.

Dies ist eine sehr bedeutende Anerkennung, da viele der typischen Gerichte des Casentino mit ihrem einzigartigen Geschmack hauptsächlich auf der Qualität der Zutaten basieren. Von diesen Gerichten, mit welchen man viele komplette Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert zusammenstellen könnte, wollen wir nur einige aufzählen: die "Scottiglia", ein Hauptgericht bestehend aus verschiedenen, gekochten Fleischsorten, die mit im Holzofen gebackenem toskanischen Brot serviert werden; die "Tortelli di patate", hausgemachte, mit Kartoffelbrei gefüllte Teigtaschen; "Sugo di nana" (Soße mit Entenfleisch), die man zu Nudeln oder einer schönen "Polenta" aus Maismehl isst; die "Zuppa di cipolle" (Zwiebelsuppe), die "Fagioli all'uccelletto" (Bohnenzubereitung) mit Schweinswürstchen und außerdem die "Ribollita Casentinese", in der Bohnen, viele Gemüsearten und das gute, im Holzofen gebackene Brot zu einer schmackhaften Suppe verkocht werden. Aus den umliegenden Wäldern kommen große Mengen Pilze, die als Suppe, frittiert oder auf dem Grill zubereitet und mit dem unvermeidlichen Olivenöl "extravergine" und einigen wenigen Kräutern wie Knoblauch, Thymian und Majoran zubereitet werden. Außer den Pilzen schenkt uns der Wald auch seine Früchte, die zu jeder Jahreszeit den Tisch mit ihrem Duft und Aroma bereichern: Walderdbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, die entweder frisch oder eingemacht gegessen werden. Dann gibt es auch die Kastanien und das Kastanienmehl, mit dem die hiesige "Polenta", im Dialekt "Pulenda dolce", zubereitet und dann mit "Ricotta" (Quark) oder "Pecorino" (Schafskäse) serviert wird; mit Kastanienmehl wird auch der "Bardino" hergestellt, ein rustikaler, flacher Kuchen mit Pinienkernen, Rosmarin und Nüssen.





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

Schule für italienische Sprache und Kultur

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

Das Casentino bietet eine breite und mit seiner Lebensart sehr verbundene gastronomische Palette. Seit einigen Jahren nimmt unsere Schule das Thema der regionalen Küche mit dem Programmpunkt "Cucinare insieme" auf: in fröhlicher Runde lernen die Sprachschüler bei Signora Marcella ein echt casentinesisches Essen zuzubereiten – ein großer Erfolg.

Der Kurs

Unter Anleitung eines erfahrenen Chefkochs haben die Schüler Gelegenheit, eigenhändig Rezepte der italienischen und der typisch casentinesischen Küche zuzubereiten.

Die einzelnen Lektionen des Kurses dauern jeweils ca. 3 Stunden.

Zum Abschluss eines jeden Treffens findet ein gemeinsames Abendessen statt, bei welchem die Studenten sich die von ihnen zubereiteten Gerichte, begleitet von dazu passenden Weinen, schmecken lassen.

Bei jedem einzelnen Treffen wird ein komplettes Menü zubereitet, bestehend aus Vorspeise, erstem Gang, zweitem Gang mit Beilage und Dessert. Die Studenten sind in jeder Phase der Zubereitung des Essens selbst aktiv: der Auswahl der Zutaten, des Würzens, des Kochens an sich und natürlich auch der Präsentation der fertigen Gerichte.

Untenstehen sind die Gerichte, die wir für die Kurse vorschlagen möchten, thematisch geordnet aufgeführt. Sie sind von unserem Koch so ausgewählt worden, dass sie ein möglichst umfassendes Bild der casentinesischen Küche geben, wobei auch die jeweilige Saison und deren Erzeugnisse berücksichtigt wird. Der Kurs wird auf italienisch abgehalten; auf Anfrage ist es jedoch möglich, bei Gruppen von mindestens 5 Teilnehmern einen Dolmetscher für deutsch oder englisch zur Verfügung zu stellen. In diesem Fall muss ein Aufpreis auf den Kurs berechnet werden.

Der Geschmack und der Duft der Wälder, hausgemachte Nudeln, herzhaftes Fleischgerichte, reichhaltige Soßen und biologisches Gemüse aus dem Casentino sind die Hauptdarsteller dieser Abende.

"La Sfoglia" – Hausgemachte Eierteignudeln:

- Nudeln: wie man den Teig für "Tagliolini", "Maccheroni" und "Lasagne" zubereitet, ausrollt und die fertigen Nudeln schließlich kocht;
- Gefüllte Teigwaren, auf typisch casentinesische Art: "Ravioli" und "Tortelli di patate";
- Es geht auch ohne Nudeln: "Gnudi" (Gnocchi-Art).

Duft und Geschmack der Wälder:

- Steinpilze und andere: Vorspeisen, erster Gang und Beilagen mit verschiedenen Pilzsorten;
- Waldfrüchte: Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Kastanien. Einfache Zubereitung und Konservierung nach alten Rezepten.

Kartoffeln, Bohnen & Co. - Gemüse und Hülsenfrüchte für eine gehaltvolle und gesunde Küche zu jeder Jahreszeit:

- Kartoffeln – Arten und Verwendung: die rote Kartoffel aus Cetica, die weiße und die gelbe Kartoffel. Die "Gnocchi di patate", "Tortelli" und der "Tortellone alla piastra". Als Hauptgang "Zucchini ripiene" (gefüllte Zucchini) – wie Gemüse zum Schwerpunkt eines Essens wird;





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

Schule für italienische Sprache und Kultur

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

- Bohnen - Arten und Verwendung: "*Cannellini*" und "*Borlotti*", "*Fagioli Zolfini*" aus dem Pratomagno. Gekochte Bohnen, "*Pasta e fagioli*". Die traditionelle Zubereitung: "*Fagioli all'uccelletto*". Bohnen in guter Gesellschaft: "*Ribollita Casentinese*".

Fleisch und Wurstwaren:

- "*Antipasto Toscano*": Crostini mit Geflügelleber, "*Prosciutto del Casentino*", "*Soprassata*", Wildschweiwurst, "*Finocchiona sbriciolona*". Für die Pasta: "*Sugo di nana*";
- Leckere Hauptspeisen: "*Nana in porchetta*" (Ente) und "*Zampucci di maiale*" (Schweinschaxe), "*Ocio lesso con il ripieno*" (Gans) mit grüner Soße.

Eintöpfe aus der bäuerlichen Tradition:

- "*Ribollita Casentinese*" mit "*Polenta*";
- "*Scottiglia*", Suppe mit verschiedenen Fleischsorten, und "*L'Acqua Cotta alla Tagliatora*", Suppe mit Gemüse und Pilzen, mit Brot aus dem Holzkohleofen serviert.

Die Preise

Kochkurs 1 Woche (2 Lektionen von je 3 Stunden mit anschließendem Essen)	€ 105,00
Kochkurs 2 Wochen (4 Lektionen von je 3 Stunden mit anschließendem Essen)	€ 189,00
Kochkurs 3 Wochen (6 Lektionen von je 3 Stunden mit anschließendem Essen)	€ 273,00
Kochkurs 4 Wochen (8 Lektionen von je 3 Stunden mit anschließendem Essen)	€ 357,00

Alle Preise sind in Euro (€) angegeben.

Reservierung und Info

Bitte wenden Sie sich für Reservierung und Informationen an das Sekretariat der Schule:

tel. ++390575529774

fax ++390575529559

mail: arno@parlital.it

