



Incontri con l'Accademia della Sfoglia alla presenza dei i mastri sfoglini Rina&Gianpaolo&Beppe

Carissimi,

l'autunno oramai è alle porte e con grande piacere abbiamo voglia di condividere con voi momenti di gioia imparando cose semplici ma per nulla scontate.

La cucina, quella di casa, quella che vorremmo avere più tempo da dedicare ci chiede tempo e spesso ci demotiviamo perchè non conosciamo nel profondo le tecniche e davanti ad un risultato mediocre abbandoniamo il campo.

Molti di voi hanno provato l'esperienza della Sfoglia tirata al Matterello e avranno avuto modo di capire che l'impresa non era impossibile, bastava carpire alcuni segreti e un po' di tecnica e il risultato è arrivato.

Quest'anno vogliamo divertirvi ancora di più!

Vi vogliamo proporre alcune tematiche nuove in tutte le sue declinazioni.

Lo sapevate che il gnocco fritto quello che a Ferrara lo chiamate Pinzin si può fare anche in versione dolce oppure ripiena?

Lo sapevate che l'impasto della piadina tipico prodotto romagnolo al quale ricorriamo spesso per cene veloci cambia secondo la posizione geografica?

Lo sapevate che dallo stesso impasto si può ottenere un Tortello chiamato Tortello Sulla Piastra? E che è un piatto tipico dell'entroterra Romagnolo che è ottimo ma in pochi ancora lo propongono.

Ma soprattutto lo sapevate che oltre a realizzare queste prelibatezze abbiamo anche intenzione di degustarle?

Per quello che riguarda la Pasta non abbiamo intenzione di abbandonarla anzi, vorremmo allargare il nostro campo alle paste di semola rimacinata.

La pasta del sud è ottima ed è un valido sostituto alla pasta all'uovo e se vi piace ogni tanto mangiare orecchiette, scoprirete la netta differenza fra una pasta industriale e una fatta con le mani, con i piccoli strumenti come coltellino/ ferretto/ busa.

Naturalmente un ripasso della Sfoglia Emiliana, per chi ha già fatto e praticato e per chi non ha mai messo le mani in pasta.

Programma incontri

Giovedì 7 Novembre

Al pinzin ad frara è migliore del gnocco fritto Modenese o della crescentina Bolognese?

*Lo scopriremo in tutte le sue declinazioni "Dolci e salate"
seguirà degustazione*

Giovedì 14 Novembre

La piadina Romagnola, quella grassa, quella magra!

Più la Romagna è alta e più alta e la piadina, più si abbassa la romagna e più si abbassa la piadina.

Il tortello sulla piastra è un primo piatto, un antipasto, un dolce?

Lo scopriremo in questa serata.

Seguirà degustazione.

Giovedì 21 Novembre

Le paste del sud con semola rimacinata.

Ci perderemo fra orecchiette pugliesi/ gnocchetti sardi/ busiate siciliane.

Una serata molto divertente e anche "Riposante" finalmente faremo la pasta stando seduti.

La degustazione di questa serata si baserà su di un prodotto a sorpresa tipico del Sud Italia !

Giovedì 28 Novembre

La Sfoglia Emiliana Ripiena ...

La serata si dividerà fra paste tagliate (tagliatelle) e una pasta ripiena.

Secondo voi quale sarà?

Al caplaz ad Zuca ovvio.

Concluderemo i nostri incontri con un brindisi e dalla credenza uscirà qualche dolce.

Vi ricordiamo che ogni partecipante avrà una sua postazione di lavoro, si porterà a casa il prodotto realizzato, pertanto vi chiediamo di portarvi dei vassoi o contenitori per il trasporto oltre ad un grembiule e ad alcuni asciughini.

Vi aspettiamo e speriamo di vedervi in tanti

la quota di iscrizione di ogni lezione per la partecipazione al corso è di:

Soci dipendenti 25,00 euro Soci aggregati 30,00 euro

Le lezioni sono tenute da tre istruttori qualificati. Tutto il materiale utilizzato è a carico del CDU, chi si iscrive dovrà avere solo dei vassoi di carta e qualche straccio asciuga piatti per ritirare il materiale creato. Si possono scegliere anche una o più serate e dando tempestivamente la conferma per organizzare al meglio la lezione. La sede dello svolgimento dei corsi è la Nostra in via Scienze 29/A.

Poiché lo spazio previsto può contenere al massimo 12 allievi a lezione, nel qual caso gli iscritti fossero più numerosi cercheremo di intensificare le lezioni in accordo con i partecipanti e i mastri di Sfoglia.

Per informazioni e prenotazioni sono previste entro il 31 Ottobre 2019 per avere un po' di agio tecnico nell'organizzare nei tempi previsti dal programma.

I contatti per le iscrizioni sono i seguenti:

GABRIELE BARIANI

Email: gabriele.bariani@unife.it

Cell. 338 8393986

LUCA BANI

Ufficio Reti e Sistemi – via Saragat, 1

Email: luca.bani@unife.it

Tel. 0532.455126

Cell. 334 2624602