

# CORSO DI CUCINA

*con lo chef Maurizio Gnocchi*

## Menù delle serate

*Sala polivalente - CAG Centro di Aggregazione  
Giovanile di Corgeno - ore 20.30*

### **martedì 21 ottobre**

**Gli antipasti:**  
*descrizione delle preparazioni  
con salse e abbinamenti.  
Preparazione di 2 piatti*

### **martedì 28 ottobre**

**I primi piatti:**  
*descrizione delle preparazioni  
con cotture e tipologie delle  
materie prime.  
Preparazione di 2 piatti*

### **martedì 4 novembre**

**I pesci, i molluschi e i crostacei:**  
*descrizione e vari modi di  
preparazione.  
Preparazione di 2 piatti*

### **martedì 11 novembre**

**Le carni:**  
*descrizione delle tipologie, sistemi  
di cottura e preparazioni.  
Preparazione di 2 piatti*

### **martedì 18 novembre**

**I dolci:**  
*nelle varie preparazioni, dalla pasta  
lievitata, alle paste lavorate soffici,  
alle mousse di frutta e cioccolato.  
Preparazione di 2 piatti*

Un grande cuoco ci insegna

## **Corso di cucina con Maurizio Gnocchi, chef e wine manager del celebre ristorante 'La Cinzianella' di Corgeno**

Cinque gli incontri in programma, tra ottobre e novembre, alla Sala Polivalente – CAG Centro di Aggregazione Giovanile di Corgeno.

Sarà lo chef Maurizio Gnocchi a condurre il corso di cucina che l'Assessorato Sport Cultura e Politiche Giovanili del Comune di Vergiate organizza presso la Sala Polivalente - CAG Centro di Aggregazione di Corgeno, a partire dal prossimo martedì 21 ottobre.

Una ghiotta opportunità per quanti appassionati di cucina e curiosi di cibo vorranno partecipare a questi cinque incontri dedicati ciascuno ad una delle portate classiche del pranzo, dall'antipasto al dolce.

Con la sua passione e grande disponibilità Maurizio Gnocchi ci offrirà l'occasione di conoscere ed utilizzare al meglio i principali alimenti, mostrandoci i passi più semplici, ma fondamentali del proprio 'mestiere': dalla scelta degli ingredienti, alla loro preparazione e corretto utilizzo, alle cotture, per finire con l'abbinamento dei vini e senza tralasciare preziose indicazioni sugli strumenti più idonei da impiegare nelle diverse preparazioni.

Utili insegnamenti e qualche segreto che troveranno ad ogni incontro la loro sintesi nella realizzazione, da parte dello chef, di due piatti: seguiremo dunque le sue abili mani impegnate in una delle arti più antiche e intriganti in azione nella esecuzione delle ricette, una piacevole sorpresa da scoprire ogni sera.

Potremo prendere appunti, osservare con attenzione, ma anche rivolgere domande al cuoco disponibile a soddisfare la nostra curiosità.

Alla fine, un assaggio per tutti di quanto cucinato, accompagnato da un vino suggerito in abbinamento ai piatti proposti: Maurizio Gnocchi oltre che chef è 'wine manager' e saprà, anche in questo caso, ben consigliarci.

Un corso tutto da gustare. Ecco il 'menu' come disposto dallo chef.

### ***Martedì 21 ottobre***

*Gli antipasti descrizione delle preparazioni con salse e abbinamenti*

*Preparazione di 2 piatti*

### ***Martedì 28 ottobre***

*I primi piatti descrizione delle preparazioni con cotture e tipologie delle materie prime*

*Preparazione di 2 piatti*

### ***Martedì 4 novembre***

*I pesci, i molluschi e i crostacei descrizione e vari modi di preparazione,*

*Preparazione di 2 piatti*

### ***Martedì 11 novembre***

*Le carni, descrizione delle tipologie, sistemi di cottura e preparazioni,*

*Preparazione di 2 piatti*

### ***Martedì 18 novembre***

*I dolci nelle varie preparazioni, dalla pasta lievitata, alle paste lavorate soffici,*

*alle mousse di frutta e cioccolato*

*Preparazione di 2 piatti*

*In ogni lezione si effettuerà anche un cenno agli abbinamenti tra cibo e vino  
al fine di focalizzare il principio che è nell'armonia degli abbinamenti enogastronomici.*

quota di partecipazione € 60,00 - numero massimo di partecipanti 25

sede: Sala Polivalente - CAG Centro di Aggregazione Giovanile di Corgeno - inizio di ogni incontro ore 20,30

**info e iscrizioni:** ufficio cultura piazza Matteotti 25 tel/fax 0331 / 964.120

**All'Ufficio Cultura Biblioteca  
Comune di Vergiate**

**Oggetto:**

**richiesta d'iscrizione al corso di cucina con lo chef Maurizio Gnocchi**

martedì 21 e 28 ottobre, 4, 11 e 18 novembre

ore 20.30 - Sala Polivalente – CAG Centro di Aggregazione Giovanile di Corgeno.

**MODULO DI ISCRIZIONE**

Nome e cognome .....

Via ..... n .....

CAP ..... città .....

tel. (cui si può effettivamente essere reperibili in orario d'ufficio)

..... / .....

codice fiscale (necessario per l'emissione della fattura) .....

Firma

.....

---

**IMPORTANTE**

L'accettazione dell'iscrizione verrà confermata telefonticamente dalla Biblioteca e dovrà essere quindi convalidata dal pagamento della quota d'iscrizione di €60,00 (sessanta/00) per il quale verranno successivamente fornite tutte le indicazioni.

Non effettuare il pagamento prima di aver avuto conferma dell'accettazione dell'iscrizione.

Dopo aver effettuato il pagamento, dovrà essere consegnata alla Biblioteca copia della ricevuta del versamento.

Verranno accettate le iscrizioni fino ad esaurimento posti (max 25). Farà fede la data di presentazione della domanda.