

Alla Vecchia Scuola Bolognese per imparare l'arte della sfoglia



Dai tortellini alle lasagne, fino alle immancabili tagliatelle. Per imparare le tecniche e i segreti della sfoglia, la protagonista indiscussa della cucina bolognese e dunque della storia della cucina italiana,

l'Accademia del Gusto, la scuola di cucina dell'Ascom, organizza un corso in trasferta nella patria della sfoglia: la Vecchia Scuola Bolognese di Bologna. La giornata si intitola "A scuola da una sfogliatina", è in programma lunedì 20 aprile ed è rivolta ai professionisti che vogliono apprendere l'arte di impastare e tirare la sfoglia da una vera sfoglina, per imparare a realizzare una sfoglia a regola d'arte seguendo i precetti della tradizione. Sarà un laboratorio pratico-dimostrativo nel corso del quale verranno illustrati le tecniche di impasto, la tiratura a mattarello della sfoglia, i ripieni base e verranno spiegate le ricette di tortellini, tortelloni, tagliatelle, brodo per tortellini, ragù alla bolognese, lasagne classiche alla bolognese.

La lezione comprende il pranzo con degustazione delle paste prodotte durante la prima parte della giornata e sarà tenuta dalla Famiglia Spisni e dallo staff della Vecchia Scuola Bolognese. La partenza è fissata alle ore 7 dall'Accademia del Gusto si Osio Sotto con navetta privata. Rientro intorno alle ore 21.30.

Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035.41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it (sito web: www.ascomformazione.it).

