



I Programma corsi amatoriali di Convívio Culinario  
LA CUCINA DEL NATALE FRA SACRO E PROFANO

I° APPUNTAMENTO: LA VIGILIA DAL DIGIUNO AL CENONE IN FAMIGLIA

venerdì 30 novembre

lunedì 10 dicembre

II° APPUNTAMENTO: IL PRANZO DI NATALE LIGHT

lunedì 3 dicembre

mercoledì 12 dicembre

III° APPUNTAMENTO: PECCATI DI GOLA  
"LE DOLCI DELIZIE DELLE FESTE NATALIZIE"

mercoledì 5 dicembre

venerdì 14 dicembre

dalle ore 16 alle ore 20 presso l'Istituto IPSSAR "A. Perotti"

Via Niceforo 8 - Bari

Per info e costi contattare il numero 3662066181

## **I° PROGRAMMA CORSI AMATORIALI 4 ORE DI CONVIVIO CULINARIO**

### **LA CUCINA DEL NATALE FRA SACRO E PROFANO**

#### **MODALITA' E OPERATIVITA'**

#### **I° APPUNTAMENTO: LA VIGILIA DAL DIGIUNO AL CENONE IN FAMIGLIA**

Il Corso frontale, sarà una straordinaria esperienza di gusto nella convivialità, lo Chef vi condurrà in un viaggio culinario nel tempo passato, costruiremo con i prodotti tradizionali i sapori dei ricordi dandogli una interpretazione moderna che rispetti i caratteri organolettici con un equilibrio salutistico.

1. Tre modi di interpretare il baccalà della tradizione;
2. Le fritturine di verdure stagionali e i panzerotti di cipolla;
3. Orecchiette e cime di rapa fra tradizione e innovazione;
4. L'anguilla raguttata e il capitone con alloro in agro dolce

#### **II° APPUNTAMENTO: IL PRANZO DI NATALE LIGHT**

Corso frontale, dopo la grande performance del cenone della Vigilia, vi proporremo sempre nel rispetto della tradizione con simpatiche escursioni innovative, un menù più sobrio ma nello stesso tempo complesso e di grande qualità, il Docente seguirà i rigori della metodologia culinaria trasferendovi per ogni portata l'amore innato per la materia prima e la sua trasformazione.

1. Il saluto della Padrona di casa; ovetto in crosta di semola con cardoncelli e capocollo di Martina croccante;
2. La vellutata di pollo con erba cipollina e crostini di sfoglia al formaggio;
3. La seppia ripiena di pan raffermo e pecorino affogata al pomodoro e piselli;
4. La terrina di tacchinella con salsiccia alle verdure, castagne e pistacchi con salsa di volatile al primitivo di Manduria;
5. Il tortino di panettone con crema al moscato di Trani

#### **III° APPUNTAMENTO: PECCATI DI GOLA "LE DOLCI DELIZIE DELLE FESTE NATALIZIE"**

Corso frontale, il Maestro Pasticcere ci condurrà nel magico mondo dei dolci della tradizione, vecchie ricette riportate alla luce, abbinate ai nostri prodotti autoctoni, saranno l'essenza di questo dolce incontro, ogni piccola degustazione vi farà fare un piccolo e meraviglioso ritorno all'infanzia. Con questo sodalizio di gusti e leccornie dei tempi che furono, chiuderemo questi primi tre incontri dedicati alla cucina del Natale.

1. Le cartellate al miele e al vin cotto;
2. Pasticcino di mandorla;
3. Il latte di mandorla;
4. Frollini di Natale;
5. I mustaccioli;
6. Il croccante di mandorle