



Ospitalità Siciliana.

CORSO DI CUCINA

La cucina della tradizione

La cucina siciliana, improntata sui valori della dieta mediterranea (Patrimonio Culturale dell'Umanità), rappresenta un ricchissimo crogiolo di sapori e abbinamenti unici.

Scopo del corso è scoprire l'antica tradizione culinaria siciliana e fare proprie le ricette che la contraddistinguono nel mondo. La Sicilia vanta una tradizione gastronomica ricchissima, influenzata dalle molteplici culture straniere che si sono alternate nell'isola e tramandata nel corso dei secoli da mani esperte che hanno potuto contare su materie prime di altissima qualità. La maggior parte degli ingredienti impiegati nella preparazione dei piatti è a km 0 e rappresentano il “valore aggiunto” di tante ricette.

Le ricette e i metodi di preparazione rispettano la tradizione culinaria siciliana, impiegando ingredienti di stagione sempre freschi e di prima qualità.

E' possibile arricchire l'esperienza mediante una visita dei tipici mercati locali, e assistere all'acquisto degli ingredienti necessari alla realizzazione delle ricette. Durante le cooking class, saremo lieti di condividere i segreti della cucina siciliana, e raccontare l'origine e gli aneddoti legati ad ogni singolo piatto. Al termine della lezione, sarà possibile gustare i piatti creati e sorseggiare il vino siciliano più adatto al piatto. .

I nostri corsi di cucina siciliana sono personalizzabili in base alla durata e agli interessi: è possibile ricevere una panoramica completa della nostra gastronomia che va dagli antipasti alle specialità di pasticceria, oppure scegliere di approfondire un singolo tema.

Ce n'è per tutti i gusti: dalla pasta “c'anciova” a quella con le sarde e il finocchietto selvatico, dalla caponata di melanzane, ai timballi di pasta al forno, alle “scacce”, allo stufato di maiale, alle conserve, per finire con i dolci, quali cassate, sfinci, cannoli e torte tipiche della tradizione che suggellano il tipico pasto dei siciliani.

**** I corsi vengono organizzati con cadenza settimanale.**

La direzione richiede 24 ore di preavviso per l'organizzazione del corso.

Per maggiori info contattare la Direzione.

