

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO SULL'ARTE THAI DELL'INTAGLIO E SCULTURA SU FRUTTA E VERDURE

Il Corso sull'arte thailandese dell'intaglio di frutta e verdura mira ad insegnare le tecniche di base dell'antichissima Arte Tailandese della Scultura su Frutta e Verdure, attraverso la quale poter realizzare veri e propri capolavori floreali e sculture con forme di animali, da utilizzare come guarnizione per valorizzare piatti, cibi, dolci e gelati, o come decorazione di centri tavola. Le lezioni tenute dalla straordinaria artista Tailandese Mantanà Varlotta, verteranno sulle tecniche e modalità di utilizzo dei coltelli e dei vari utensili necessari per la realizzazione degli intagli secondo le due principali tipi di scultura: la scultura della buccia e la scultura tridimensionale. Conoscere l'arte della scultura vegetale è un notevole valore aggiunto per chef, pasticceri, gelatieri, barman, maître ed operatori di sala/bar che, oggi più che mai, tendono ad impreziosire, con questa tipologia di decorazioni fantasiose e suggestive, le proprie proposte gastronomiche e culinarie, così come la presentazione delle tavole e la mise en place di banchetti esclusivi e cerimonie.

### PROGRAMMA DIDATTICO

- Introduzione e breve storia sull'origine della Kae-Sa-Luk, l'Arte Thai della scultura su Frutta e Verdure
- Tecniche di conservazione di frutta ed ortaggi intagliati e scolpiti
- Utilizzo e conoscenza delle attrezzature da intaglio
- Tecniche di scultura della buccia di frutta ed ortaggi (cocomeri, meloni, zucche, rape, melanzane...)
- Tecniche di scultura tridimensionale di frutta ed ortaggi (carote, ravanelli, angurie, zucche, meloni, papaya, zucchine, rapa bianca...)
- Realizzazione di incisioni di frutta ed ortaggi e sculture di frutta ed ortaggi per la decorazioni di piatti di cucina, dolci, addobbi e centritavola.

<b>INIZIO CORSI</b>	In qualunque momento a scelta del partecipante
<b>DURATA</b>	15 o 30 ore (a scelta del partecipante)
<b>N° POSTI</b>	Corso attivo solo in formula individuale
<b>DESTINATARI</b>	Operatori del settore ristorativo alberghiero ed extralberghiero (Chef, Pasticceri, Gelatieri, Barman, Commis di Sala/bar Maitre, Food & Beverage Manager, Ristoratori, Wadding Planner...) e pubblico amatoriale interessato ad apprendere le tecniche per presentare in modo originale i propri buffet e le proprie tavole
<b>FREQUENZA</b>	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
<b>ORARIO LEZIONI</b>	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
<b>COSTO</b>	€ 1000,00 + IVA 22% (corso di 15 ore) € 2000,00 + IVA 22% (corso di 30 ore)

Con il patrocinio e la collaborazione di:

