

ROMA - CATANIA - FIRENZE - BOLOGNA - PALERMO - NAPOLI - MILANO - TORINO

CORSO “POLPETTE & POLPETTONI”

Il corso di specializzazione sulla preparazione di “**Polpette & Polpettoni**” organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** con l’Alto Patrocinio dell’**APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)** e tenuto da Executive Chef professionisti, mira ad impartire metodologie e tecniche professionali per la preparazione e presentazione di uno dei piatti più conosciuti e diffusi della cucina Italiana (secondo diverse scuole di pensiero, “*piatto povero*” o “*piatto nobile*”), servito di norma come seconda portata.

Rivolto a chef, personale di cucina, operatori di fast food, rosticcerie, tavole calde, ristoratori, nonché ad allievi dei corsi di formazione di chef di 1° e 2° livello, il Corso presenterà le diverse tecniche di impasto, farcitura e cottura delle polpette secondo le ricette delle varie tradizioni artigianali regionali Italiane (*cottura in umido, al forno, fritte, alla piastra...*), nonché la lavorazione del polpettone (intesa come variante della *polpetta tutta d'un pezzo*) che, al di là degli ingredienti che rimangono normalmente gli stessi, cambia nella forma finale della presentazione della portata (unico grande pezzo servito ai commensali affettato al momento).

Il Corso monotematico su “**Polpette & Polpettoni**”, si articola in 5 lezioni di 3 ore c.u. per un totale di 15 ore di formazione pratica, suddivise in base a singole tematiche: *polpette e polpettoni della tradizione, polpette di bollito e preparazioni regionali, polpettoni e polpette ripieni e farce, polpette e polpettoni di pesce, crostacei e vegetali* ed una ultima lezione sulle *polpette finger e polpette a base di ricette etniche*.

Le materie prime che verranno lavorate durante il Corso, saranno carne rossa e bianca, pesce, crostacei, verdure e legumi, uova, formaggio, prosciutto, mortadella, pangrattato, farina..., con l’aggiunta di svariati ingredienti, quali erbe aromatiche e spezie, per realizzare secondo le ricette della tradizione classica ma anche attraverso il personale estro creativo, varietà infinite di polpette e polpettoni da presentare come gustosi ed apprezzatissimi “piatti unici”, sostanziosi secondi piatti, sfiziosi finger food ed originali aperitivi.

PROGRAMMA DIDATTICO

Polpette e polpettoni della tradizione

Polpette alla napoletana (manzo, vitello, maiale) con tagliatelle

Polpettone ripieno in umido (manzo)

Polpettone nella rete (manzo, maiale)

Polpette di maiale con piselli

Polpette di bollito e preparazioni regionali

Polpettone alla picchiapò (manzo)

Polpette di bollito alla romana (manzo, vitellone, pollo)

Polpette alla Giudìa (manzo)

Polpettone nella verza (manzo)

Polpettoni e polpette ripieni e farce

Polpette (hamburger) aromatici (manzo e salsiccia)

Polpette di pollo e vitello al limone o al curry

Insalata di polpette e agrodolce di polpette

Polpettone di Manzo ripieno di carni bianche (pollo) e pistacchio

Polpette e polpettoni di pesce, crostacei e vegetali

Polpette di baccalà alla portoghese
Hamburger vegetariano (lenticchie)
Polpettone di tonno
Polpettine di melanzane alla calabrese
Polpette di pesce bianco con salsa ai gamberi

Polpette finger e ricette etniche

Acras di gamberetti
Kofta di vitello
Croccole di pollo speziate con salsa alla messicana
Focaccine giordane ripiene (montone)

INIZIO CORSI	In qualunque momento a scelta del partecipante
DURATA	15 ore (5 lezioni di 3 ore ciascuna) o 30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)
N° POSTI	Corso attivo solo in formula individuale
DESTINATARI	chef ed operatori del settore ristorativo alberghiero ed extralberghiero, nonché pubblico amatoriale interessato ad apprendere le tecniche di preparazione di polpette a base di carne, pesce e verdure
FREQUENZA	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1.000,00 + IVA 22% (corso di 15 ore) € 2.000,00 + IVA 22% (corso 30 ore)

Con il patrocinio e la collaborazione di:

