

Accostiamo cibo e vino

Corso di accostamento cibo e vino per imprenditori agrituristici

Luogo: agriturismo La Valbona di Laura Andolfi Travacò Siccomario. fraz. La Valbona

Date: 28 ottobre, 4 novembre, 11 novembre, 18 novembre 2013

orario: dalle 15.00 alle 22.00

Docente: Roberto Pace

Numero iscritti: massimo 20, imprenditori agricoli, coadiuvanti famigliari o dipendenti di aziende agricole.

Programma

Lunedì 28 ottobre ore 15.00 -22.00

“A Tavola con gli Antipasti”

Le Teorie di Abbinamento Cibo/Vino:

L'Abbinamento Tecnico per Concordanza e Contrapposizione

Gli Abbinamenti di Territorio e Stagionali

Gli Abbinamenti di Situazione

Gli Abbinamenti di Emozione

Cenni di Tecnica dell'Abbinamento Cibo/Vino

Gli Antipasti Tradizionali del Pavese

❖ I Salumi

➤ Il Salame di Varzi DOP

❖ I Sottaceti

❖ Le Fritture

❖ Le Frittate

❖ L'Insalata Russa

Che vino scelgo???

VERIFICHIAMO: Prove di Degustazione con Abbinamento Cibo/Vino

Lunedì 4 novembre ore 15.00 – 22.00

“ A Tavola coi Primi Piatti “

RIASSUMIAMO:

a) Le Teorie di Abbinamento Cibo/Vino

b) L'Abbinamento Tecnico per Concordanza e Contrapposizione

c) Gli Abbinamenti di Territorio e Stagionali

d) Gli Abbinamenti di Situazione

e) Gli Abbinamenti di Emozione

f) Cenni di Tecnica dell'Abbinamento Cibo/Vino

I Primi Piatti della Tradizione Pavese

❖ I Risotti

❖ Le Minestre

☑ Le Paste Ripiene

Che vino scelgo???

VERIFICHIAMO: Prove di Degustazione con Abbinamento Cibo/Vino

Lunedì 11 novembre 15.00 – 22.00

“A Tavola con i Secondi Piatti ”

RIASSUMIAMO:

- a) Le Teorie di Abbinamento Cibo/Vino
- b) L'Abbinamento Tecnico per Concordanza e Contrapposizione
- c) Gli Abbinamenti di Territorio e Stagionali
- d) Gli Abbinamenti di Situazione
- e) Gli Abbinamenti di Emozione
- f) Cenni di Tecnica dell'Abbinamento Cibo/Vino
 - I Secondi Piatti della Tradizione Pavese
 - ❖ Gli Arrosti
 - ❖ Il Popoloso Cortile
 - ❖ L'Oca e Le Rane
 - ❖ La Cacciagione
 - Che vino scelgo???

VERIFICHIAMO: Prove di Degustazione con Abbinamento Cibo/Vino

Lunedì 18 novembre 15.00 – 22.00

“A Tavola con i Dessert”

RIASSUMIAMO:

- a) Le Teorie di Abbinamento Cibo/Vino
- b) L'Abbinamento Tecnico per Concordanza e Contrapposizione
- c) Gli Abbinamenti di Territorio e Stagionali
- d) Gli Abbinamenti di Situazione
- e) Gli Abbinamenti di Emozione
- f) Cenni di Tecnica dell'Abbinamento Cibo/Vino
 - I Dessert della Tradizione Pavese
 - ❖ La Torta Paradiso
 - ❖ Le Crostate
 - ❖ La Torta di Mele
 - ❖ Il Salame di Cioccolato
 - Che vino scelgo???

VERIFICHIAMO: Prove di Degustazione con Abbinamento Cibo/Vino