



# CORSI DI CUCINA per OPERATORI agricoli ed agrituristici



In collaborazione con:

**AUTUNNO 2014**



Grandi cucine e arredi  
per ristorazione



**Presso la cucina consortile  
del  
Consorzio Agrituristico  
Mantovano**

**Consorzio Agrituristico Mantovano "Verdi terre d'acqua"  
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova  
Tel. 0376 324889  
info@agriturismomantova.it www.agriturismomantova.it**

# CORSI DI CUCINA per OPERATORI agricoli ed agrituristici

Per imparare nuove tecniche al fine di:

- Conservare più a lungo le trasformazioni
- Utilizzare le nuove tecnologie per ottenere migliori risultati con cottura sottovuoto, cottura a basse temperature, abbattimento termico, mantenimento in temperatura, sterilizzazione e pastorizzazione
- Recuperare gli avanzi della cucina
- Ridurre gli sprechi e i costi



ORARIO LEZIONI: dalle 17.00

## OTTOBRE 2014

### MARTEDI' 14 OTTOBRE: CONSERVE A BASE DI FRUTTA

COMPOSTA DI PERE E GINGER; TOPPING DI FRAGOLE, LAMPONI, MORE; PESCHE SCIROPATE COTTE SOTTOVUOTO ALL'AMARETTO; CONFETTURA DI RADICCHIO E VINO BIANCO; COMPOSTA DI MELE E CANNELLA COTTE SOTTOVUOTO; CONFETTURA DI ZUCCA; SUCCHI DI FRUTTA; FRUTTA ESSICCATATA.



### MARTEDI' 28 OTTOBRE: CONSERVE A BASE DI VERDURA

A breve l'elenco delle preparazioni—tipo, che si impareranno a realizzare

## NOVEMBRE 2014

### MARTEDI' 11 NOVEMBRE: LE CARNI AVICOLE

### MARTEDI' 18 NOVEMBRE: LE CARNI SUINE E BOVINE

A breve l'elenco delle preparazioni—tipo che si imparerà a realizzare



## DICEMBRE 2014

### MARTEDI' 9 DICEMBRE: PANE E PANI DI NATALE

A breve l'elenco delle preparazioni—tipo che si imparerà a realizzare

**È NECESSARIA L'ISCRIZIONE.** La lezione si svolgerà al raggiungimento degli 8 iscritti .



**COSTO: € 35 a lezione, da versare al momento dell'iscrizione (in contanti o tramite bonifico: IT 69 G 06230 11503 000044731555, causale CORSO DI CUCINA DEL gg/mm/aa NOME E COGNOME iscritto).**

**Il costo delle materie prime utilizzate sarà calcolato di volta in volta e suddiviso tra i partecipanti, da versare ad inizio lezione.**

**Condurranno gli incontri lo CHEF MARCANTONIO SAGRAMOSO  
[Ristorante Le Cedrare di villa Perez-Pompei-Sagramos—Illasi (VR)  
www.lecedrare.it ] E GIOVANNI LIGOZZI , ditta TLM**