



13 MARZO

MARCO DE VITA CHEF
dalle 9,00 alle 16,00

CORSO DI PASTA ALL'UOVO A 4 MANI

PROGRAMMA

Il corso verrà suddiviso in due parti ovvero:

Una parte sarà interamente realizzata con il maestro pastaio e sfogliano Roberto Tulliani, il quale farà vedere le tecniche di impasto e stesura della pasta fresca all'uovo in metodo tradizionale di prodotti ripieni come tortelli, tortellini, ravioli, fagottini, e tagliati a mano come pappardella, fettuccine, e tonnarelli.

Nella seconda parte lo chef Marco De Vita vi mostrerà come realizzare la pasta fresca all'uovo con i macchinari trafilati e ripieni.

Verrà trattato il segmento merceologico delle semole e le farine e del loro più appropriato uso con le tecniche di bilanciamento, per ottenere diverse strutture per la miglior tenuta in cottura ed un miglior assorbimento delle salse o della risottatura

Saranno trattati anche gli argomenti inerenti alla catena del freddo. L'importanza della conservazione ideale dei prodotti di pasta fresca. Metodi importantissimi per l'organizzazione del lavoro, evitare sprechi, gestire al meglio i picchi di lavoro senza più stress.

Tutto allo scopo di marginare più possibile sulle vendite.

WWW.ELLOFOOD.IT
+39 391 7242915