

"PICOTEO ALL'ITALIANA": *Aperitivi, antipasti e stuzzichini*

Chef: Angelica Salerni

Metodología.

L'aperitivo all'italiana, se ha vuelto en los últimos años una verdadera arte: las preparaciones son siempre más apetitosas para el paladar y tentadoras para los ojos y los infaltables cocteles son siempre en armonía con las preparaciones propuestas. El Aperitivo es una cita imperdible en Italia y siempre más en el resto del mundo. Este taller nos hará respirar la atmósfera relajada y refinada de los cafés de Milán, manteniendo la importancia de la calidad de las materias primas y de la genuinidad de las preparaciones.

El taller contempla una parte teórica, una práctica y obviamente la degustación de los bocadillos preparados, acompañados por el famos Spritz..

Parte teórica:

La chef Angelica Salerni guiará los participantes en la elección de las materias primas y su utilización, con un ojo particular en los tiempos de preparación y organización. Enseñará cómo combinar genuinidad y tradición con la sofisticación de una elegante *mise en place* del *buffet*.

Parte práctica:

Cada participante enfrentará la preparación de apetitosos bocadillos perfectos para un aperitivo o un refinado y divertido pic-nic. Recetas pequeñas y rápidas para platos que reflejan como siempre la atención de los ingredientes y el respeto de la tradición gastronómica italiana.

La mañana terminará con la degustación de las preparaciones, acompañadas por *Prosecco* y Spritz, como manda la tradición.

Menú:

Bruschette y *tartine* con distintos acompañamientos (*pesto, paté di olive, pomodorini e basilico* entre otros)

Verdure grigliate (verduras a la plancha)

Melanzane con ricotta (berenjenas con ricota) y a la *Parmigiana*

Carpaccio de carne y de pescado

Aperol Spritz

Degustación de Focaccia y Crostata di Ricotta

¡Y hay más! En cada taller:

- se acompañará la degustación de los platos preparados con vino/aperitivo/licor adecuado.
- se entregará un pequeño recetario de los platos preparados en el taller en una bolsa del IIC con lápiz y cuaderno para anotar todos los trucos de los chefs.
- Habrá la posibilidad de comprar el delantal oficial del IIC (5.000\$)

Cuándo: sábado 25 de agosto 2018

Lugar: cocina de La Casa Italia, Tegalda 1584, Ñuñoa

Horario: de 9:30 a 13:30 hrs

Cupos por taller: 20 max.

Angelica Salerni

Su pasión para el buen comer nace cuando, de niña, visitaba la cocina de una trattoria al lado de su casa, en un pueblito cerca de Milán. De ahí, desarrolló el amor para una cocina simple, de familia, innovadora pero anclada a las tradiciones. Empezó a especializarse en prestigiosas escuelas de cocina en Italia y colaborando en renombrados restaurantes del Bel Paese, hasta tomar la decisión de seguir su aventura en Chile, donde tiene varios emprendimientos de catering gourmet y cooking show Su lema es que la cocina está hecha antes que todo de sabores y de emociones y después de palabras y nociones.

