

Corsi di cucina col Cad Bam e For.Ma

CHE COSA BOLLE IN PENTOLA?



**ZUCCA, RISO E SBRISOLONA:
CUCINA MANTOVANA, CHE PASSIONE!**
a partire dal 12 gennaio 2017

ed inoltre...

**DOLCEZZE DI PASTICCERIA:
CORSO BASE**
a partire dal 9 marzo 2017

Chef docente: Nicola Pagani

Continua la nostra avventura tra i fornelli che saranno ancora una volta quelli di "For.Ma - Azienda Formazione Mantova" (ex CFP) in Via Gandolfo, 13 a Mantova. Il Cad Bam propone ai propri Soci due corsi rivolti a tutti gli appassionati di cucina mantovana e al delizioso mondo della pasticceria.

Durante il primo corso che inizierà a gennaio, avrete modo di cimentarvi con le VERE ricette della tradizione mantovana: dai risotti (dal classico "alla pilota" a quello coi saltarei o la "psina") ai tortelli di zucca, ai capunsei, al pollo "alla Stefani", ai dolci tra i quali l'Elvezia, la Greca, la sbrisolona, alla torta di tagliatelle, al bussolano, ecc.

Il secondo corso invece, più breve, tratterà le tecniche di base di pasticceria: gli impasti, le creme, le preparazioni da forno e al cucchiaio, dessert e decorazioni varie, ecc. Il corso è aperto a tutti i Soci Cad Bam ed amici, uomini e donne, giovani, meno giovani e single che sono stufo di nutrirsi di prosciutto e mozzarella e desiderano migliorare le proprie conoscenze culinarie. Fatevi avanti: scoprite il cuoco che c'è in voi!!

LA SEDE IN CUI SI TERRANNO I CORSI: le lezioni, sia pratiche che teoriche, tenute da un docente qualificato, si svolgeranno presso l'attrezzatissima cucina professionale del Centro "For.Ma - Azienda Formazione Mantova" Via Gandolfo, 13 - Mantova.

INDUMENTI RICHIESTI: è necessario, fin dalla prima lezione, indossare un grembiule avvolgente o giacchetta di cotone da cuoco ed una cuffietta o copricapo.

INGREDIENTI: gli ingredienti necessari alla realizzazione dei vari piatti, saranno forniti direttamente da For.Ma.

ATTESTATO: alla fine di ogni corso, verrà rilasciato da For.Ma un attestato di frequenza.

CORSO CUCINA MANTOVANA



DURATA ED ORARI DEL CORSO DI CUCINA MANTOVANA. Il corso avrà frequenza settimanale, il giovedì, dalle ore 18:00 alle ore 22:00 e sarà suddiviso in n. 8 lezioni da 4 ore cadauna, per un totale di 32 ore.

I menù che verranno eseguiti durante le varie serate saranno:

- 1° GIORNO Frittata con saltarei, Riso alla pilota, Riso con la psina, Luccio in salsa, Luccio in bianco Sbrisolona
2° GIORNO Pollo alla stefani, Tortelli di zucca, Stracotto con polenta, Torta di tagliatelle
3° GIORNO Gras Pista con polenta brustolita, Trippe, Faraona arrosto Cotechino, lambrusco e radicchio, Elvezia
4° GIORNO Bartagnin, Risotto alla zucca Risotto mantovano, Tortelli all'erba amara, Torta delle rose
5° GIORNO Tiroto, Capunsei, Tagliatelle all'anatra, Cotechino con purè, Torta mantovana
6° GIORNO Rane fritte, Mariconda, Bigoli con le sarde, Lingua salmistrata con cren e salsa verde, Torta di San Biagio
7° GIORNO Tridura, Turtei Sguassarot, Baccala mantecato, Lumache in umido, Torta al vento con zabaione
8° GIORNO Zucca frita, Sorbir Sarde in Savor, Bussolano

I praticanti potranno consumare i piatti realizzati con lo scopo di commentare e giudicare il risultato finale.

DATA INIZIO DEL CORSO	12 gennaio 2017	
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	minimo 13 persone € 270,00	minimo 20 persone € 207,00
ACCONTO entro il 21 dicembre 2016	€ 75,00	€ 75,00
TERMINE ISCRIZIONI:	21 dicembre 2016	

CORSO DOLCEZZE DI PASTICCERIA



DURATA ED ORARI DEL CORSO. Il corso avrà frequenza settimanale, il mercoledì, dalle ore 18:00 alle ore 22:00 e sarà suddiviso in n. 4 lezioni da 4 ore cadauna, per un totale di 16 ore.

I temi trattati durante le 4 serate saranno:

materie prime (farine, zucchero, uova); impasti di base dolci e salati; tecniche di impasto; creme di base; preparazioni da forno, preparazioni al cucchiaino, preparazioni e decorazioni di dessert al piatto e a buffet, abbinamento cibo-vino, sistema H.A.C.C.P.

DATA DI INIZIO	9 marzo 2017	
QUOTA DI PARTECIPAZIONE	minimo 10 partecipanti € 135,00	minimo 20 partecipanti € 110,00
ACCONTO entro il 16 febbraio 2017	€ 45,00	€ 45,00
TERMINE ISCRIZIONI:	16 febbraio 2017	

LE QUOTE COMPRENDONO:

- le ore di lezione pratica e teorica sopra indicate per i rispettivi corsi, tenute da insegnante qualificato di For.Ma;
- Uso esclusivo della cucina attrezzata del Centro;

- Derrate alimentari per le esercitazioni;
- Dispense teoriche;
- Assicurazione infortuni;
- Attestato For.Ma;
- Consumazione della cena preparata.

RESPONSABILE:

Chiara Steccanella

NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali " dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana " IBAN IT18I0103011503000010000226, causale "corso di cucina mantovana e di pasticceria" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

INOLTRE: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. E' necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet www.cadbam.it dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu, sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9,00 alle ore 12,30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376.368843 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo info@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it

NOVITA': aprendo il nostro sito web www.cadbam.it, nella homepage, troverete il "modulo di feedback" che potrete compilare a vostra discrezione al rientro della giornata a Ferrara e comunque entro 3 mesi dalla data di effettuazione della manifestazione. Ci farebbe piacere ricevere le vostre opinioni e i vostri giudizi. Grazie!

AREA LOMBARDIA SUD ED EMILIA ROMAGNA (cod. 5071)
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

MODULO DI ADESIONE AL CORSO DI _____

COGNOME E NOME

UFFICIO - INDIRIZZO - TELEFONO

QUOTA €uro

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Totale quote di partecipazione dovute: _____

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DELLA MANIFESTAZIONE.

CONSENSO DLGS 196/03 SULLA TUTELA DELLE PERSONE ED ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Mantova, _____

Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____ autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori, l'importo complessivo di €uro _____ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____ ed identificato dal seguente IBAN _____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____

Firma intestatario c/c _____