

# FOOD & DRINK

*Corsi per appassionati  
ed operatori moderni*



## CUCINA I LIVELLO

Pasta fresca e sughi. Risotti e gnocchi. Carni rosse e carni bianche: tagli e sistemi di cottura, tecniche di conservazione e di preparazione. Pesce. Contorni: tagli di verdure, tecniche di preparazione e cottura.

*Docente:* Giorgio Falzarano  
*Durata:* 5 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 280,00

## CON GUSTO ED IN SALUTE

### Nuove tecniche di cottura

Cuocere i cibi sottovuoto, a bassa temperatura, con il roner, a vapore, ...

*Docente:* Giorgio Falzarano  
*Durata:* 2 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 115,00

## CUCINA FREE

### Cucinare senza glutine ma non senza sapore

Soluzioni e ricette per mangiare con gusto e senza pensieri. Impasti dolci di base, impasti salati, primi piatti

*Docente:* I. Polizza, A. Tumiatì, D. Baioni  
(Officina Gastronomica)  
*Durata:* 3 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 170,00

## CUCINA VEGETARIANA E VEGANA

### Uno stile alimentare che cambia il modo di fare cucina

Abbinare ingredienti in modo equilibrato ed originale per rendere deliziose e sfiziose le ricette

*Docente:* Giorgio Falzarano  
*Durata:* 4 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 225,00

## CUCINA E NATURA

### Viaggio alla scoperta della relazione tra cibo e natura

Menù sani ed equilibrati, con utilizzo di verdure, legume e cereali da agricoltura biologica

*Docente:* Giorgio Falzarano  
*Durata:* 2 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 115,00

## ESTETICA E CIBO

### L'estro in cucina

Presentare e decorare un piatto in modo creativo. Perché nella realizzazione di un piatto non conta solo l'aroma ed il sapore ma anche saperlo presentare in modo creativo e stupefacente.

*Docente:* Giuseppe Cirignotta  
*Durata:* 1 incontro da 3,5 ore  
*Costo:* € 60,00

## PRONTO IN TAVOLA SUBITO

### Cucinare bene ed in poco tempo

Ricette gustose da mettere in tavola in pochi minuti

*Docente:* Giuseppe Cirignotta  
*Durata:* 1 incontro da 3,5 ore  
*Costo:* € 60,00

## SVUOTA-FRIGO

### Come utilizzare al meglio i prodotti che rimangono in frigorifero

*Docente:* Giorgio Falzarano  
*Durata:* 1 incontro da 3,5 ore  
*Costo:* € 60,00

## MENÙ LOW COST

### Cucinare bene spendendo poco

Come preparare gustose ricette utilizzando prodotti di qualità privilegiando i prodotti di stagione e risparmiando sulla spesa.

*Docente:* Giuseppe Cirignotta  
*Durata:* 1 incontro da 3,5 ore  
*Costo:* € 60,00

## FOOD COST

### Il piatto giusto al costo giusto

L'impresa ristorativa, il controllo della gestione economica e finanziaria, gli indicatori di performance.

*Docente:* Emanuela Baistrocchi  
*Durata:* 2 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 115,00

## PASTICCERIA

### Dalle basi alle nuove tendenze

Impasti e creme. Dolci moderni. Dessert al piatto. Dolci per tutti (senza lattosio, senza uova, ...)

*Docente:* I. Polizza, A. Tumiatì, D. Baioni  
(Officina Gastronomica)  
*Durata:* 3 incontri da 3,5 ore  
*Costo:* € 170,00



## **NONSOLOPIZZA**

### **Preparare pizze, focacce ed altre bontà salate**

Pasta lievitata di base e le sue varianti

*Docente:* Lorenzo Manfrini

*Durata:* 2 incontri da 3,5 ore

*Costo:* € 115,00

## **FINGER FOOD**

### **Un'emozione gustativa**

Bocconcini golosi e stuzzichini sfiziosi da mangiare con le mani od in un solo boccone

*Docente:* Lorenzo Manfrini

*Durata:* 1 incontro da 3,5 ore

*Costo:* € 60,00

## **APERITIVI & APPETIZER**

### **Combinazione perfetta tra drink e stuzzichini**

Per perfette happy hour

*Docente:* Gianni Trivelli

*Durata:* 2 incontri da 3,5 ore

*Costo:* € 115,00

## **COCKTAIL da artista**

### **Un drink come occasione d'incontro**

Tecniche di preparazione e di presentazione di cocktail aperitivi, long drink e soft drink più richiesti

*Docente:* Gianni Trivelli

*Durata:* 3 incontri da 3,5 ore

*Costo:* € 100,00

## **DEGUSTAZIONE VINI**

### **Analisi sensoriale**

Scoprire i vini utilizzando i sensi

*Docente:* Gianni Trivelli

*Durata:* 3 incontri da 3,5 ore

*Costo:* € 100,00



## **ORGANIZZAZIONE**

Gli incontri avranno luogo in orario serale, dalle 19:00 alle 22:30. Si prevedono uno/due incontri alla settimana.

La didattica si svolgerà presso i laboratori di En.A.I.P.

Parma in Via A. Gramsci, 22 (è possibile parcheggiare nel cortile interno).

Saranno realizzate ricette nel rispetto della stagionalità dei prodotti. Al termine verranno degustati i piatti preparati accompagnati da vini in abbinamento.

Ogni partecipante riceverà una dispensa con le ricette realizzate. Al termine di ogni corso verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.

Ogni corso sarà attivato al raggiungimento di minimo 12 iscritti. I costi sono da intendersi con IVA inclusa.

## **DOCENTI**

### **Giorgio Falzarano**

Ad un soffio dalla laurea in sociologia, la passione per la cucina ha prevalso e l'ha condotto dalla provincia di Benevento a Napoli presso La Scuola Gambero Rosso di Alta Formazione per iscriversi al corso: "Professione cuoco". Dopo aver girato mezza Italia, è finito al centro dell'Emilia ove ha collaborato con diversi ristoranti, stellati e non. Ora unisce al lavoro di chef a quello di formatore (anche per il Gambero Rosso).

### **Giuseppe Cirignotta**

Al termine dell'Istituto Alberghiero, ha lasciato la Sicilia per andarsi a specializzare alla Scuola di Alain Ducasse. Ha lavorato in importanti ristoranti ed alberghi in Italia e all'estero e, negli ultimi anni, si è fermato nel parmense ove ha operato in importanti locali.

### **Emanuela Baistrocchi**

Consulente d'impresa e formatrice, è specializzata in amministrazione, finanza e controllo di gestione

## **Lorenzo Manfrini**

Titolare per oltre vent'anni della Pasticceria Bianco Lento di Parma, dal 2002 trasferisce esperienza e conoscenze nel mondo della formazione, cui ora si dedica a tempo pieno. Diplomato all'Istituto Alberghiero, grazie al frequente aggiornamento presso importanti scuole italiane di alta formazione culinaria, introduce i suoi allievi alle tecnologie più innovative e alle più significative tendenze del mercato.

## **Gianni Trivelli**

Imprenditore di aziende specializzate nella somministrazione di alimenti e bevande, oltre che in servizi di catering e banqueting, da anni opera anche come docente. E' sommelier professionista dell'Associazione Nazionale Sommelier e degustatore dell'Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappe.

**Officina Gastronomica** nasce da un'esperienza decennale di ristorazione per offrire paste fresche, piatti pronti di carne, pesce, verdure, dolci prelibati.

(il tutto anche senza glutine). Collabora con l'Associazione Italiana Celiachia.

## **PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI**

**En.A.I.P. Parma**

**Via A. Gramsci, 22 - 43126 Parma**

**Tel. 0521.981979 - Fax 0521.293904**

**iscrizioni@enaip.parma.it - www.enaip.parma.it**

Per l'iscrizione si richiede di utilizzare la scheda resa disponibile sul sito. A seguito di comunicazione delle date e conferma dell'attivazione del corso, si invita al pagamento della quota di iscrizione entro 3 gg. lavorativi prima della data di inizio.

Febbraio 2018