



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

Con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine, Marcon e Saonara.

CUCINE REGIONALI DEL SUD ITALIA

OBIETTIVI

La cucina del meridione è un intreccio di tradizioni: araba, bizantina, greca e sveva. Quella Pugliese-lucana sono cucine semplici legate soprattutto al lavoro della terra, che non conosce gli apporti delle corti, ma che ha elaborato piatti tipici dai molti sapori e profumi. Quattro i cardini di questa gastronomia: olio, grano, verdure e pesce. La Calabria invece, nonostante la vastissima costa, vede la carne come elemento cardine dell'enogastronomia territoriale. Dalla fascia costiera mediterranea, tutta ammantata di stupendi oliveti, si ricava quell'olio che ha un posto d'onore in cucina e che in Puglia rappresenta circa un terzo della produzione complessiva italiana. Nella pianura del Tavoliere si coltiva il grano duro, all'origine di innumerevoli tipi di pasta e del celebre pane pugliese, scuro e saporito, le lavorazioni invece, soprattutto in quel di Gragnano con le ataviche preparazioni di pasta essiccata ancora lentamente e in maniera naturale. Molto diffuse e di qualità pregiata sono le produzioni ortofrutticole, alla base di piatti originalissimi, elaborati comunque in tutte le regioni con alcune differenze sostanziali. Magnifico è il capitolo delle paste fatte a mano, che in quest'area sono condite soprattutto con le verdure: pasta e cime di rape, pasta e cavoli, maccheroni e melanzane, pasta e purea di fave, spaghetti e cicoria. E la carne? Come in tutto il Sud, quella bovina è scarsa; di largo impiego invece la selvaggina, i volatili, il maiale, il coniglio selvatico, e soprattutto la carne ovina, dove la Puglia è al terzo posto nella produzione nazionale. Nel Sud Italia, in definitiva, si tende a valorizzare l'ampia scelta dei prodotti alimentari originari di alta qualità. Obiettivo principale del corso è appunto questo.

PROGRAMMA

- "Illustrazione" della filosofia gastronomica delle regioni meridionali
- Il concetto di cucina "semplice"-tradizionale e innovativa rivisitata
- I piatti "forti" della gastronomia del sud italia e quelli meno conosciuti
- La cucina di mare e quella dell'entroterra
- Le proposte dolci

METODOLOGIA

Esplicazione teorico-pratica con supporto di schede tecniche - riscontro degustativo.

MATERIALE

Per ragioni igieniche inerenti alla manipolazione degli alimenti è cortesemente richiesto un abbigliamento adeguato.

DOCENTE

Enzo Netti

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)
Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: segreteria@unipopcamponogara.it ;
PEC: unipopcamponogara@legalmail.it