



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

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

FINGER FOOD

OBIETTIVI

Il **Finger food**, letteralmente, cibo mangiato con le mani e della dimensione di un dito, prende piede sulle tavole della moderna ristorazione e nello sviluppo del banqueting e catering.

Deve il suo successo alla semplice assunzione e alla discretezza della sua dimensione, versatile e pratico, riassume l'essenza di una preparazione in poco più di un discreto boccone.

Adottato recentemente nella ristorazione moderna, ad oggi, riconosciuto come l'evoluzione occidentale di tanti suoi antenati primordiali in tutto il resto del mondo e soprattutto della cucina orientale e africana come quella etiope dove l'assunzione del cibo avviene ancora attraverso le sole mani.

Durante il corso verrà spiegato praticamente il concetto di Finger food e riassunto in alcune sfiziose preparazioni locali, internazionali ed etniche, dolci e salate.

PROGRAMMA

- definizione e caratteristiche del finger food
- il concetto di finger food, requisiti per una corretta composizione
- i fingerfood etnici e innovativi
- samosa, quiche, finger food di tendenza
- 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