



Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

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

MENU' PUGLIESE

OBIETTIVI

La cucina pugliese è un intreccio di tradizioni: araba, bizantina, greca e sveva. Quella pugliese è una cucina semplice legata 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.

Dalla fascia costiera adriatica, tutta ammantata di stupendi oliveti, si ricava quell'olio che ha un posto d'onore in cucina e che 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. Molto diffuse e di qualità pregiata sono le produzioni ortofrutticole, alla base di piatti originalissimi, elaborati comunque in tutte le provincie senza 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 regione è al terzo posto nella produzione nazionale. In Puglia 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 pugliese
- Il concetto di cucina "semplice"-tradizionale e innovativa rivisitata
- I piatti "forti" della gastronomia pugliese 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.

Sede del corso: Vigonovo

Giorno e orario : Mercoledì 8 aprile 2020 19,30 – 23,30 (Netti)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 1 lezione da 3,5 h - € 45,00

Desideri iscriverti a questo corso? [Clicca qui](#)

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