



CUCINA PUGLIESE

DOCENTE Netti

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.

ARGOMENTI

- "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: Camponogara

Orario: Mercoledì 17.40-20.10 (Netti V.)

N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione: 6 lezioni da 2.30 h - € 120,00

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