COOKING CLASS: ABC DELLA CARNE

The Cooking Lab srl - Via Portico 57/A - Orio al serio (Bg)

Martedì 6 novembre 2026 - Dalle 18.30 alle 21.30

QUOTA INDIVIDUALE UNICA DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari Familiari*		Altri Beneficiari
	Importo da inserire nella scheda on-line (al lordo del contributo)	**Importo che sarà addebitato in C/C** (al netto del contributo)	**Importo che sarà addebitato in C/C**
	€ 120,00	€ 90,00	**€ 120,00**

*L'importo inserito nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo.
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.
Una volta scaduto il termine di prenotazione e/o quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali

La quota comprende
- Corso pratico completo con la chef Grazia Bua
- Tutti gli ingredienti e strumenti professionali forniti
- Dispensa con ricette, tecniche e suggerimenti per replicare tutto a casa
- Coffee corner sempre disponibile
- Grembiule The Cooking Lab in comodato d'uso gratuito
- Ampio parcheggio gratuito

La quota NON comprende
- Località da raggiungere con mezzi propri
- Extra e mance
- Tutto quanto non indicato ne "La quota comprende"

Penali per annullamento:
100% della quota in caso di annullamento successivo alla data di fine adesione e/o della conferma da parte della Segreteria.

Organizzazione tecnica: The Cooking Lab srl

COOKING CLASS: ABC DELLA CARNE

COSA IMPARERAI:

Quante volte hai acquistato un taglio di carne senza sapere davvero come cucinarlo? Oppure hai preparato una bistecca troppo cotta, uno spezzatino asciutto o un bollito privo di sapore?
Durante il corso scoprirai come riconoscere i principali tagli di carne rossa e bianca, comprendere le differenze tra i tagli e scegliere sempre quello più adatto alla ricetta che desideri realizzare.
Imparerai a dialogare con il tuo macellaio con maggiore consapevolezza, riconoscendo qualità e freschezza della materia prima e imparando a valorizzarla attraverso le corrette tecniche di cottura.
Approfondiremo le rosolature, la reazione di Maillard, le lunghe cotture, fino alla preparazione di un brodo ricco di gusto. Capirai come preservare i succhi della carne, ottenere consistenze perfette e rispettare ogni materia prima senza sprechi.

In pratica, realizzerai:

PETTO INTERO DI POLLO
Scoprirai come arrostire il petto di pollo mantenendolo morbido e succoso, preservando tutti i succhi all'interno della carne.

FILETTO DI MAIALE BARDATO
Imparerai a gestire la reazione di Maillard per ottenere una rosolatura perfetta e una carne tenera, saporita e ben equilibrata.

SPEZZATINO DI MANZO
Approfondiremo in masterclass le tecniche della lunga cottura per trasformare un taglio ricco di tessuto connettivo in una preparazione morbida e ricca di gusto.

BRODO DI CARNE
Le basi per ottenere un brodo intenso, limpido e profumato, fondamentale per numerose preparazioni della cucina tradizionale.