

Crescere Insieme in cucina

Corso di cucina presso la cucina del Centro Parrocchiale di Bresega di Ponso.
Presentato dalla chef Isabella Guariento.



Mercoledì 15 aprile 2026 dalle 19.00 alle 22.30

Lezione 1: Erbe aromatiche & officinali in cucina

Una serata dedicata alle erbe aromatiche e officinali e al loro utilizzo in cucina. Partendo dal riconoscimento e dalla stagionalità, si approfondiranno tecniche di conservazione (olio, sale, essiccazione, paste e burri composti), abbinamenti aromatici e impieghi in preparazioni dolci e salate. La lezione prevede parte pratica, degustazioni guidate e la realizzazione di ricette replicabili nella cucina di casa. Obiettivo del modulo: imparare a utilizzare le erbe non solo come guarnizione, ma come ingrediente funzionale capace di portare freschezza, equilibrio e complessità nei piatti.



Mercoledì 22 aprile 2026 dalle 19.00 alle 22.30

Lezione 2: Prodotti d'eccellenza del Veneto

Un percorso dedicato ai prodotti simbolo del territorio veneto: formaggi, radicchi, carni, oli, mieli e vini che rappresentano identità, storia e biodiversità regionale. Durante la serata approfondiremo criteri di selezione, stagionalità, tecniche di trattamento e valorizzazione, con l'obiettivo di ottenere piatti contemporanei che esaltino la materia prima senza sovrastrutture. In cucina lavoreremo su preparazioni che interpretano il territorio in chiave moderna.



Mercoledì 29 aprile 2026 dalle 19.00 alle 22.30

Lezione 3: Valorizzazione del pesce povero

Una serata dedicata alla gestione e valorizzazione del pesce povero in cucina, con focus su stagionalità, sostenibilità e rapporto qualità/prezzo. Analizzeremo criteri di scelta, pulizia e sfilettatura, marinature, cotture rapide e utilizzi delle parti meno nobili (pelle, lisce e teste) per estrarre sapore e ridurre lo spreco. Obiettivo del modulo: dimostrare come materie prime considerate "umili" possano diventare protagoniste di piatti eleganti e contemporanei. In pratica realizzeremo un menù completo che valorizza il pesce azzurro e le specie locali.

Il gruppo di cucina verrà suddiviso in gruppi di lavoro composto da 3/4 persone che collaboreranno per la creazione della ricetta.

NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI PER CORSO: 15 PERSONE
COSTO A PARTECIPANTE: € 100,00 A PERSONA (PER 3 SERATE)

Per partecipare all'iniziativa è obbligatorio oltre al bonifico, comunicare il nome e il cognome del partecipante e il recapito telefonico tramite whatsapp al numero 333 8046234, mail: info@crescereinsiemesms.it o chiamando Crescere Insieme al numero 0429 653823

Ad ogni partecipante sarà consegnato il ricettario stampato con le ricette svolte ed alla fine della serata l'attestato di partecipazione personale.