

La cucina italiana è un insieme di culture e tradizioni gastronomiche regionali.

La cucina campana, soprattutto la cucina di Napoli, è allegra, luminosa, con piatti semplici e ricchi di fantasia. La cucina campana è una cucina che privilegia i sapori naturali e ne esalta la freschezza e la genuinità.

Viaggiare per studiare la lingua italiana è anche conoscerne i gusti degli italiani e i sapori della loro cucina.

La gastronomia è uno degli aspetti fondamentali degli usi e dei costumi dell'Italia.

A Napoli, grazie al clima mite e alla tradizione di un popolo con oltre duemila anni di storia, si sono verificate le condizioni favorevoli per una felice evoluzione alimentare.



Corsi di gastronomia italiana

La cucina napoletana

I corsi di cucina si svolgono presso una tipica famiglia Napoletana.

I "cuochi", Pino Aprea e Teresa Costa, accolgono con familiarità e simpatia i partecipanti, illustrando loro i segreti e le tecniche della gastronomia napoletana. Nella loro cucina, tra pentole fumanti, sapori e colori, nascono i piatti più caratteristici della nostra tavola, dagli spaghetti ai frutti di mare, al ragù, alla torta Caprese. Dopo aver preparato e cucinato i vari piatti, si degusta il menù preparato, seduti tutti insieme intorno alla tavola apparecchiata. E tra aneddoti e storie napoletane, si vive un'esperienza indimenticabile.

Menù di carne

- Penne con ragù
- Carne al ragù
- Peperoni in padella
- Dolce: Migliaccio
- Vino: Solopaca rosso

Menù di pesce

- Spaghetti con frutti di mare
- Seppie in umido con patate
- Dessert: "Chiacchiere"
- Vino: Falanghina

Menù vegetariano

- Pasta e patate
- Scarole alla napoletana o "friarielli"
- Dolce: "Caprese"
- Vino: Aglianico

La pasta

Imparare a cucinare la pasta con i sughi tipici della tradizione italiana.

Ogni incontro prevede la preparazione di 2 condimenti tipici per la pasta. Alla fine della lezione si consumeranno insieme i piatti di pasta preparati, accompagnati da un vino della Campania.

La pasta fresca fatta in casa

La pasta fresca è uno dei piatti grandi vantati della cucina italiana ed è notoriamente alla base della dieta mediterranea.

La pasta fatta in casa è una splendida sintesi di abilità manuale, ingredienti semplici e genuini e tradizione secolare.

Il corso sarà soprattutto pratico, si parte dalla scelta della farina per poi passare alla preparazione dell'impasto, poi alla messa in forma dei vari tipi di pasta e infine alla cottura e al condimento.

Ogni lezione prevede la preparazione di 2 formati di pasta.

Alla fine della lezione si consumeranno insieme i piatti di pasta preparati.

La pizza fatta in casa

Imparare a impastare, formare, farcire e cuocere nel forno di casa la pizza napoletana. Ogni incontro prevede la preparazione di 2 tipi diversi di pizza. Alla fine della lezione si consumeranno insieme le pizze preparate, accompagnate da un vino della Campania.



