

## CORSI DI CUCINA 2020

Ogni corso avrà la durata di 4 ore, suddivise in due diverse giornate.  
I corsisti impareranno a conoscere la materia prima e le sue cotture attraverso la preparazione di piatti di Daniel Canzian nell'ampia cucina del ristorante.  
Il costo di ogni corso è di € 180 pp.

### LA CUCINA DEL MERCATO

*20-21 gennaio dalle 18.00 alle 20.00*

Non ci può essere buona cucina se non c'è prima un buona spesa  
La stagionalità è alla base della sostenibilità  
Il futuro è la regionalizzazione italiana  
Come si fa a valutare la qualità al mercato

**€180**

### LA GEOMETRIA DELLA PASTA

*03-04 febbraio dalle 18.00 alle 20.00*

Forma perfetta, salsa perfetta  
Pasta di semola  
Pasta all'uovo  
Le salse

**€180**

### LE TECNICHE DI COTTURA

*10-11 febbraio dalle 18.00 alle 20.00*

Vapore, si ma come?  
I segreti delle rosolature  
La cottura in umido  
La cottura al sale  
La cottura sottovuoto

**€180**

### LA TELA DEL RISO

*17-18 febbraio dalle 18.00 alle 20.00*

La tecnica della mantecatura  
Riso, si ma quale?  
Risotto, un vanto italiano  
Il riso come accompagnamento

**€180**

### LE CARNI, VIZI E VIRTU

*24-25 febbraio dalle 18.00 alle 20.00*

La Reale costoletta alla milanese  
L'impronunciabile ossobuco di vitello  
Le polpette  
Le carni bianche, come renderle appetitose?  
Interiora, fanno bene?

**€180**

### MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

*04-05 marzo dalle 18.00 alle 20.00*

Sgombri, alici, pesce sciabola, sarde, ecco il futuro  
I pesci piatti  
Geografia delle zuppe di pesce

**€180**

**SUA MAESTÀ IL BACCALÀ**

**09-10 marzo dalle 18.00 alle 20.00**

Storia del pesce che vien d'oltremare

Digiuni e sacralità

Lo stoccafisso

Il nasello

Anche crudo? E a vapore?

**€180**

**LA NATURA VAGABONDA... ORTAGGI, FRUTTA E LEGUMI**

**23-24 marzo dalle 18.00 alle 20.00**

La cottura al dente

La verità della forma, l'unica strada per sconfiggere l'inganno dell'apparenza

Il carrot-dog

Le verdure principe

La ratatouille

**€180**

**LE UOVA**

**01-02 aprile dalle 18.00 alle 20.00**

Strapazzate, ma con arte

La ricetta più semplice del mondo

**€180**

*Ristorante Daniel  
Cucina Italiana Contemporanea  
Via Castelfidardo 7, angolo San Marco – 20121 Milano  
Tel. 02 63793837  
Mail: [info@danielcanzian.com](mailto:info@danielcanzian.com)*