

AREA: Salute, Benessere e Invecchiamento attivo, Alimentazione

C05.14-Il gelato artigianale genovese: storia e curiosità, ricette e degustazione

Obiettivo:	Un viaggio alla scoperta del gelato artigianale direttamente dall'esperienza di artigiani provetti. Completano il corso la visita al laboratorio e la degustazione.
Sede del Corso:	Coop Piccapietra - L.go delle Fucine, 4 Sala Soci
Tipo Lezione:	frontale e interattiva
Orario:	15:30 - 17:30
Numero lezioni:	5
A cura di:	Romeo Ghiotto e Simone Ghiotto
Prezzo €:	40

PROGRAMMA

1) lunedì 4 febbraio 2019 il carretto passava e quell'uomo gridava "gelati!" IL GELATO UNA STORIA ITALIANA CHE HA INGOLOSITO IL MONDO (Romeo Ghiotto)
2) lunedì 11 febbraio 2019 un gelato al limon, gelato al limon, gelato al limon, sprofondati in fondo a una città un gelato al limon, è vero limon. MATERIE PRIME E LAVORAZIONI : IL GELATO TRA CREATIVITÀ ARTIGIANALE ED ESTRO INDUSTRIALE (Renato Cento)
3) lunedì 18 febbraio 2019 un gelato alla crema contiene tutto -proteine, zuccheri e grassi IL GELATO FA BENE ALLA SALUTE
4) lunedì 25 febbraio 2019 15 g polvere di caffè arabica, 250 ml latte intero crudo, 200 g zucchero semolato, 250 g panna montata LA PÀNERA UN'ECCELLENZA GENOVESE (Romeo Ghiotto)
5) lunedì 4 marzo 2019 conservatori a -18°C , frigorifero a + 4°C, pastorizzatore, mantecatore e vaschette - La pastorizzata, base per tutti i gusti contenenti latte, il mantecatore dove il gelato diventa soffice e cremoso. VISITA GUIDATA AL LABORATORIO E DEGUSTAZIONE
