



# PERCORSO FORMATIVO/ TEORIA E TECNICHE DI IMPIATTAMENTO

**L'IMPIATTAMENTO** è diventato centrale nell'esperienza del cibarsi e se come dice l'espressione popolare, *mangiamo prima di tutto con gli occhi*, la presentazione visiva dovrebbe essere importante quasi quanto le qualità sensoriali e nutrizionali del cibo stesso. Il cibo preparato e servito è il biglietto da visita di chi lo cucina (sia esso un professionista o un *food lover*) ma non tutti sono consapevoli del fatto che la prima impressione influenza il gusto prima ancora dell'assaggio. Un cibo esteticamente *brutto* e male presentato conduce ad un'esperienza sensoriale meno appagante e coinvolgente deludendo le nostre aspettative; nella peggiore delle ipotesi, potrebbe causare il rifiuto del cibo stesso.

Il percorso formativo prevede **due moduli indipendenti** (si può scegliere di partecipare a entrambi i moduli o solamente a uno).

Il **primo modulo** (11 maggio) affronta sia lo studio dei principali aspetti percettivi e psicologici relativi all'immagine visiva di un piatto che i principi teorici relativi alla composizione visiva e alla teoria del colore applicati all'impiattamento. L'esercitazione, svolta individualmente, consiste nello studio di una ricetta, nella progettazione guidata e nella realizzazione dell'impiattamento. La parte pratica consente ai partecipanti di applicare le linee guida spiegate nel corso della prima parte della giornata e di misurarsi con tutte le fasi progettuali. La pratica è preceduta da una dimostrazione di base delle tecniche e degli strumenti impiegati per la realizzazione un buon impiattamento.

Il **secondo modulo** (18 maggio) prevede la dimostrazione delle principali tecniche usate per impiattare e nel corso della giornata sono spiegati alcuni processi utilizzati per trasformare le materie prime allo scopo di ottenere consistenze, colori e volumi utili per realizzare impiattamenti creativi e funzionali. Viene mostrato come realizzare creme, mousse, emulsioni, gel, arie, spume, crumble, polveri, estratti, conserve fermentate ed essiccate e come utilizzare fiori ed erbe. Un buon impiattamento è realizzato impiegando gli strumenti adeguati, pertanto una parte della giornata è dedicata alla dimostrazione dell'utilizzo di pipette, sac a poche, coppapasta, stampi, cannello, pennelli, spatole, cucchiari, bacchette, zester e filtri metallici. L'ultima parte del corso è finalizzata all'impiattamento vero e proprio: dalla scelta del tipo di piatto (forma, colore e dimensione), all'ordine e disposizione degli elementi, agli errori da non commettere. Nella prova pratica ad ogni partecipante viene richiesto di riprodurre l'impiattamento di una ricetta fornita dal docente.





# MODULO 1/ TEORIA DELL' IMPIATTAMENTO

11 MAGGIO 2019 ore 10.30/15.00

## **DOCENTI/**

Roberta Restelli e Daniela Cicioni

## **TIPO DI CORSO/**

teorico e pratico

## **DURATA/**

4 ore + 30 minuti di pausa pranzo al sacco

## **NUMERO DI PARTECIPANTI/**

massimo 18 persone

## **PREZZO/**

€ 140

Ad ogni partecipante verrà fornita la linea delle preparazioni pronte e delle attrezzature per realizzare l'impiaattamento. Sarà a cura del corsista portare fogli, matite colorate o pennarelli per la realizzazione del progetto.

## **DOVE/**

*Sala Polifunzionale, Viale degli Ulivi, 22010 Sala Comacina (CO).*

## **COME RAGGIUNGERCI/**

**IN AUTO/** <https://www.mapsview.net/sede corso cucina>

*Parcheggiare lungo il Viale degli Ulivi, scendere a piedi seguendo il cartello "passaggio a lago n.2", la sede si trova nel primo edificio sulla sinistra.*

## **IN TRENO e BUS/**

*Treno F.S. fermata Como S. Giovanni; poi Bus ASF linea C10, fermata Sala Comacina Via Statale 73 <https://www.google.com/maps/Como San Giovanni BUS>, salire a piedi alla piazza della Chiesa e procedere lungo la scalinata fino all'arrivo (durata tragitto a piedi 5 minuti).*

## **COME ISCRIVERSI/**

Scrivere una e-mail a [daniela.cicioni@alice.it](mailto:daniela.cicioni@alice.it) entro il **3 maggio** e fornire i seguenti dati:

- . NOME e COGNOME,
- . n. TELEFONO,
- . Via, CAP e città,
- . Codice Fiscale ed eventuale P.IVA.

*In caso di raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti verranno comunicati via e-mail gli estremi per il **versamento tramite Bonifico da eseguire entro il 4 maggio.***





## MODULO 2/ TECNICHE DI IMPIATTAMENTO

18 MAGGIO 2019 ore 10.30/15.00

### **DOCENTI/**

Daniela Cicioni

### **TIPO DI CORSO/**

dimostrativo e pratico

### **DURATA/**

4 ore + 30 minuti di pausa pranzo al sacco

### **NUMERO DI PARTECIPANTI/**

massimo 18 persone

### **PREZZO/**

€ 140

Ogni partecipante riceverà in **omaggio un kit di impiattamento** comprendente:

- . un pennello
- . una pinzetta
- . un coppapasta
- . una spatola rigata

Verrà inoltre messa a disposizione la linea delle preparazioni pronte e delle attrezzature per le prove pratiche. Sarà a cura del corsista portare fogli e penna.

### **DOVE/**

Sala Polifunzionale, Viale degli Ulivi, 22010 Sala Comacina (CO).

### **COME RAGGIUNGERCI/**

**IN AUTO/** <https://www.mapsview.net/sede corso cucina>

*Parcheggiare lungo il Viale degli Ulivi, scendere a piedi seguendo il cartello "passaggio a lago n.2", la sede si trova nel primo edificio sulla sinistra.*

### **IN TRENO e BUS/**

*Treno F.S. fermata Como S. Giovanni; poi Bus ASF linea C10, fermata Sala Comacina Via Statale 73 <https://www.google.com/maps/Como San Giovanni BUS> salire a piedi alla piazza della Chiesa e procedere lungo la scalinata fino all'arrivo (durata tragitto a piedi 5 minuti).*

### **COME ISCRIVERSI/**

Scrivere via e-mail a [daniela.cicioni@alice.it](mailto:daniela.cicioni@alice.it) entro l'**11 maggio** e fornire i seguenti dati:

- . **NOME** e **COGNOME**,
- . **n. di cellulare**,
- . **Via, CAP e città**,
- . **Codice Fiscale ed eventuale P.IVA.**

**In caso di raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti verranno comunicati via e-mail gli estremi per il versamento tramite Bonifico da eseguire entro il 12 maggio.**

