



Italian Culinary Institute For Foreigners

Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros

Desde 1991 promovendo a culinária e os produtos agroalimentares italianos

CURSO DE FORMAÇÃO INTENSIVO MASSAS E MOLHOS ARTESANAIS ITALIANOS

Chef-Instrutor Antonio Maiolica

De 19 a 23 de agosto 2024

Segunda a sexta-feira

Das 9:00 às 16:00hs

Carga horária total 35h

Descrição Geral

A proposta deste Curso Intensivo ICIF é formar as bases de conhecimento teórico e prático na preparação de Massas e Molhos Artesanais, em suas variantes frescas, secas, tradicionais e novas tendências. É aconselhado para qualquer pessoa interessada no tema, independentemente de sua experiência prévia, e ocorrerá em laboratório equipado com o que há de melhor em termos de cozinha profissional. Além disso, com o intuito de promover uma imersão intensiva no universo da gastronomia italiana, o curso de cinco dias inclui almoços-didáticos contemplados no valor do investimento.

Responsável pelo programa e pela condução de todas as aulas teórico-práticas, o Chef Antonio Maiolica é um cozinheiro nato e cheio de talento que em 2014 escolheu São Paulo como casa para a sua culinária de fortíssima base afetiva e inconfundível alma italiana. Nascido em Salerno, no sul da Itália, aos 17 anos começou a trabalhar como ajudante de cozinha para pagar seus estudos de Economia do Turismo e dali em diante seguiu sua vocação. Trabalhou em restaurantes do novo e velho mundo, como Chi Burdlaz e Nettuno (Rimini, Itália), Da Bruno (Playa del Carmen, México) e Gradisca (Nova Iorque, EUA). Aqui, passou por cozinhas paulistanas como Forquilha, Tappo Trattoria e Antonietta Cucina - onde ganhou o prêmio de Melhor Trattoria pela Veja Comer e Beber 2019. Atualmente, no comando da cozinha e da produção das pizzas de fermentação natural no Restaurante Temperani, no complexo Vila Anália, foi premiado pelo Guia Italiano Gambero Rosso.

Já o renomado Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros (ICIF), primeira escola profissional de cozinha italiana, tem como objetivo promover a cultura gastronômica italiana no mundo através de Cursos de formação. Exerce suas atividades na Itália desde 1991 e, querendo vir ao encontro dos estudantes brasileiros, oferece cursos intensivos profissionalizantes também em sua sede em São Paulo. Sempre recebendo estudantes de todo o Brasil, a escola foca em cursos no qual o ensino de altíssima qualidade acontece em uma janela de tempo concentrada.

ICIF Brasil

R. Gen. Couto de Magalhães, 145
Santa Ifigênia, São Paulo - SP, 01212-030

+55 11 3589-5610
cursos@icifbrasil.com.br

Programa

Dia 1 - Segunda-feira 19/8

INTRODUÇÃO, BASES E RECHEIOS

1. Apresentação do curso e suas dinâmicas
2. Conteúdo teórico de introdução (origens, difusão, o conceito de Oriente e Ocidente, a matéria-prima, as massas na Itália, os vários formatos, conhecimento das técnicas e utensílios para o preparo de massas artesanais e molhos).
3. Preparo dos primeiros molhos e bases
 - Caldo de frango (*Brodo di Pollo*)
 - Molho de tomate
 - *Ragu Bolognese Tradizionale*
 - *Ragu di Ossobuco*
4. Preparo de recheios para massa fresca
 - Recheio do *plin (agnolotti)*
 - Recheio clássico Modenese (*tortellini*)
 - Recheio ricota e espinafre (*uovo in Raviolo*)
 - Recheio de abóbora (*tortelli di zucca mantovani*)
 - Recheio de beterraba e queijo de cabra (*ravioli doppi*)
5. Preparo da massa fresca
 - Massa clássica (com ovo caipira)

ALMOÇO-DIDÁTICO: *Paccheri allo Scarpariello

Dia 2 - Terça-feira 20/8

MASSAS FRESCAS RECHEADAS

1. Modelagem de formatos variados
(condizentes com os recheios preparados anteriormente)
2. Finalização e degustação dos diversos pratos (massa recheada + molho)
 - *Uovo in Raviolo* (ricota e espinafre com gema de ovo, trufas e parmesão)
 - *Tortelli* de abóbora *alla mantovana*
 - *Tortellini modenesi (Brodo e Panna)*
 - *Agnolotti del plin al brasato* com molho da própria carne
 - *Ravioli Doppi* (beterraba e Queijo de Cabra)
 - *Caramelle* (massa recheada)
 - *Sfoglìa Lorda* (massa recheada de ricota)

***ALMOÇO-DIDÁTICO: Degustação das massas frescas**

Dia 3 - Quarta-feira 21/8

MASSAS SEM RECHEIO (COM E SEM OVOS)

1. Preparo da massa fresca
 - Massa Coloridas (tinta de Lula/açafrão)
2. Preparo das massas frescas e sugestão de molhos
 - *Tagliatelle/Fettuccine/Trenette*
 - *Pappardelle*
 - *Spaghetti alla chitarra*
 - *Garganelli*
 - *Farfalle*
 - *Maltagliati*
3. Finalização dos pratos (massas + molhos) e degustação (Sugestão de preparo, sujeita à mudança)
 - *Trenette (Pesto Genovese)*
 - *Tagliatelle (Ragù Bolognese)*
 - *Pappardelle (Ragù di Ossobuco)*
 - *Garganelli (Funghi Trifolati)*
 - *Spaghetti alla chitarra (con Bottarga)*
 - *Farfalle (panna, prosciutto e piselli)*
 - *Maltagliati*

***ALMOÇO-DIDÁTICO: Degustação das massas frescas**

Dia 4 - Quinta-feira 22/8

MASSAS AO FORNO E *GNOCCHI*

1. Preparo das massas frescas
 - Tradicional e de Espinafre
 - Massa a Base de Semola e Agua (sem Ovo) (*Cavatelli, Fusilli, Orecchiette*)
 - *Gnocchi* de batatas
 - *Gnudi* de ricota de búfala
2. Preparo dos recheios e molhos (incluindo bechamel)
3. Montagem das lasanhas, finalização e degustação (Sugestão de preparo, sujeita à mudança)
 - *Lasagna Verde alla bolognese*
 - *Lasagna Vegetariana*
 - *Cannelloni al forno*
 - *Rosette* (presunto cozido, alcachofras)
 - *Gnudi* (manteiga e sálvia)
 - *Gnocchi alla Sorrentina* (molho de tomate e *fior di latte*)
 - *Cavatelli alla Norcina* (linguiça e Pecorino)
 - *Fusilli al ferretto (alla Norma, com ricota de búfala e manjericão)*

ALMOÇO-DIDÁTICO: *Pasta al forno

Dia 5 - Sexta-feira 23/8

MASSAS SECAS

1. Preparo de massas secas
2. Preparo de molhos clássicos italianos e da cozinha regional
3. Finalização e degustação dos pratos
 - *Aglio, olio e peperoncino*
 - *Puttanesca*
 - *Amatriciana*
 - *Carbonara*
 - *Cacio e Pepe*
4. Exame final (preparo individual de uma das receitas aprendidas durante o curso)
5. Dúvidas finais
6. Entrega dos diplomas

ALMOÇO-DIDÁTICO: *Rigatoni alla Zozzona

Informações Gerais

Chef-Instrutor: Antonio Maiolica @chefantoniomaiolica

Data: de 19 a 23 de agosto de 2024

Carga horária: 35 Horas (7hs/dia)

Horário: de segunda a sexta, das 9h às 16h

Local: ETEC Santa Ifigênia - Rua General Couto de Magalhães, 145 – São Paulo (SP)

Material: No primeiro dia de aula, cada aluno receberá um avental com o logo ICIF, uma caneca para uso individual e uma apostila sobre o conteúdo teórico e respectivas receitas do curso

Certificação:

Ao final do curso, cada aluno receberá um certificado ICIF em Massas e Molhos Artesanais Italianos

Observações Importantes

- Não é necessário conhecimento prévio;
- Não é necessário o uso de qualquer uniforme específico, além do avental entregue no primeiro dia de aula;
- O programa está sujeito a pequenas alterações sem aviso prévio, em base à oferta de ingredientes;
- Com exceção dos produtos frescos, os demais ingredientes utilizados no curso serão, preferencialmente, italianos;

PARA DÚVIDAS OU MAIS INFORMAÇÕES, ENTRE EM CONTATO CONOSCO!

ICIF Brasil

R. Gen. Couto de Magalhães, 145
Santa Ifigênia, São Paulo - SP, 01212-030

+55 11 3589-5610
cursos@icifbrasil.com.br