

CORSO DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RINA POLETTI

8 ORE - SERALE

Prezzo: 140,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

Il corso è pensato per chi desidera imparare l'arte autentica della pasta fresca all'uovo, dalle tecniche tradizionali a quelle più raffinate. È rivolto sia agli appassionati di cucina che vogliono perfezionarsi, sia a chi muove i primi passi e desidera apprendere da una maestra riconosciuta a livello internazionale. È adatto inoltre a chi lavora o intende lavorare nel settore della ristorazione e vuole arricchire le proprie competenze professionali con una delle abilità più richieste e rappresentative della cucina italiana.

Obbiettivi del corso

Il percorso formativo si concentra sull'insegnamento delle tecniche per la realizzazione della sfoglia fatta a mano, con un approccio che unisce tradizione ed esperienza diretta. Gli obiettivi principali sono:

- acquisire padronanza nella lavorazione della pasta fresca all'uovo;
- conoscere i segreti delle diverse forme di pasta tipiche della tradizione emiliana;
- imparare le regole fondamentali degli impasti e della sfogliatura manuale
- sviluppare abilità pratiche attraverso esercitazioni costanti, guidate da una professionista d'eccellenza.



Info e Contatti

0597364350

info@iscom-modena.it

+39 351 624 2075 (anche su whatsapp)



Piano didattico

Il corso, della durata complessiva di **8 ore**, è articolato in due lezioni pratiche da 4 ore ciascuna. Durante gli incontri, i partecipanti affronteranno:

- Introduzione alle farine e agli ingredienti base;
- Tecniche di impasto e tiratura manuale della sfoglia;
- Taglio e formatura di diverse tipologie di pasta fresca all'uovo;
- Preparazione e conservazione;
- Consigli pratici e segreti della maestra per ottenere una pasta perfetta.

Docenti

Rina Poletti – Maestra di cucina, fondatrice della prima Accademia della Sfoglia e punto di riferimento internazionale per la tradizione della pasta fresca emiliana.

Modalità di iscrizione

Per garantirsi un posto è necessario compilare il modulo di iscrizione e versare un acconto. È possibile richiedere la **rateizzazione del pagamento**.

Il corso rappresenta un'occasione unica per imparare l'arte della pasta fresca all'uovo direttamente da una delle più grandi maestre italiane, in un ambiente pratico e coinvolgente.

Non vediamo l'ora di averti con noi!