

dal 12 maggio / **VIRIDEA** A scuola di barbecue, con **Viridea**

in collaborazione con **V Weber e Italian Style BBQ Team**, propone dal 12 maggio al 23 settembre un **corso completo in tre livelli** di cucina alla griglia, per scoprire tutti i segreti delle cotture al barbecue dirette, indirette, affumicate e le lunghe cotture in tipico stile americano Low&Slow. I corsi saranno tenuti dai membri dell'Italian Style BBQ Team, e prevedono sia un **approfondimento teorico** sulle diverse tipologie di

barbecue e cotture, sia la **preparazione dal vivo** di una serie di ricette con l'utilizzo di vari accessori. Al termine di ogni ricetta è prevista la **degustazione** delle pietanze cucinate. È possibile partecipare al **corso completo in tre lezioni o a singoli incontri**. Il **primo incontro** servirà a chiarire le **differenze principali tra le diverse tipologie di cottura**: diretta (grilling), indiretta (roasting) e barbecue. Successivamente verrà illustrato come applicare ogni

tecnica ai diversi dispositivi (a carbone, gas o elettrico) e sarà fornita una panoramica degli strumenti di base indispensabili. Entrando nel vivo della parte pratica, saranno proposte diverse ricette di semplice preparazione: pollo aromatizzato, salmone affumicato, salamelle affumicate, bacon meatball e contorno di verdure. Il **secondo incontro** sarà dedicato in modo particolare al **metodo di cottura indiretta**, con un approfondimento sulle sue applicazioni e sugli strumenti necessari per cucinare al meglio con questo sistema. Le ricette che verranno proposte spaziano dall'orata profumata agli spiedini di gamberi e bacon, dalla pasta risottata al Pit Beef sandwich, fino ai formaggi con marmellata e frutta secca. L'**ultimo incontro** affronterà principalmente l'uso del **barbecue americano**, sia per cotture dirette che indirette, e l'utilizzo dei suoi **differenti accessori**. Si apprenderà in particolare come cucinare alla perfezione diversi tagli di carne: bistecca, ribs, porchetta e Tri-Tip in una speciale versione con rum e caffè. I corsi si terranno nei **garden center di Rho e Rodano**. La partecipazione è **a numero chiuso, previa iscrizione** e fino a esaurimento dei posti disponibili. Le iscrizioni potranno essere effettuate di persona alle casse del garden center. Quota di partecipazione individuale: lezione singola €29,00; corso completo in tre lezioni €79,00.

Per info: www.viridea.it

