



# Spazio Medagliani

## Incontri con gli chef per gli appassionati di cucina

Cari amici,

tra poco avranno inizio, nello Spazio Medagliani, gli **incontri con gli chef**.

Sono previsti, tra aprile e giugno, **6 appuntamenti di cucina e 3 di pasticceria**.

Gli incontri avranno come tema gli utensili di cucina; sarà spiegato il loro utilizzo e la loro manutenzione, il tipo di cottura più adatto ad ogni metallo e ad ogni forma.

Non mancheranno naturalmente i trucchi del mestiere e le ricette, spiegate e dimostrate dallo chef **Antonio Marangi**, che ha operato in celebri ristoranti (il Royal Monceau di Parigi, le Cirque di New York, il Giannino di Milano). Attualmente Marangi è lo chef executive di AFM Banqueting, una delle più stimate aziende di catering di Milano, che annovera tra i grandi eventi il Gran Premio di Monza e alcune fra le più esclusive manifestazioni di Milano Moda.

Alle serate del 5 e 16 aprile e del 3 maggio parteciperà il gelatiere Paolo Formica, diplomato in Scienze delle Preparazioni Alimentari e Tecnologo Alimentare, patron del gelato di Gaia di Milano.

Il pasticcere Angelo Principe, docente presso l'Istituto alberghiero Carlo Porta di Milano, terrà 3 incontri dedicati agli utensili di pasticceria, al loro impiego e alle ricette più idonee.

in collaborazione con:



Medagliani per il Gourmet  
via Razza 8, Milano

Medagliani per il professionista  
via Oslavia 17, Milano



# Incontri con gli chef!

## 6 incontri con gli chef: dimostrazioni pratiche e ricette appropriate

5 aprile 2006 ore 19-23 circa

### LA PENTOLA

Bollire - sobbollire - sbianchire - sbollentare - sul vapore

- Sapete cuocere la pasta? 2 metodi di cottura
- Ricette: pappardelle con verdure di primavera e fagioline di cerfoglio; uno sformato di asparagi
- Dessert: budino alle spezie con sorbetto

I Gelati - Cenni sulla composizione del gelato e sulle proprietà chimico-fisiche.

19 aprile 2006 ore 19-23 circa

### LA CASSERUOLA

Brasare - stufare - bagnomaria - affogare

- Riso mantecato, preparato con con burro chiarificato
- Spalla di vitello glassato
- Dessert: pere al vino con gelato alla cannella

I Gelati - Differenze fra gelati e sorbetti, e produzione, durante il corso, di entrambi.

03 maggio 2006 ore 19-23 circa

### ATTREZZI DA TAGLIO PER VERDURE

- Giardinetto di legumi al burro di cerfoglio
- Una terrina di verdure
- Dessert: macedonia con gelato, frutti lavorati con scavini

I Gelati - Ricettario per gelato "domestico" e informazioni sulla conservazione e igiene del prodotto finito e sulle sue qualità nutrizionali.

17 maggio 2006 ore 19-23 circa

### COTTURA IN PADELLA

- Gnocchetti di zucca, in zabaione di Parmigiano, saltati in padella
- Costoletta di vitello al verde prato
- Dessert: frittelle di mele

31 maggio 2006 ore 19-23 circa

### ATTREZZI PER CUCINARE IL PESCE

- Trota al bleu
- Salmone marinato
- Dessert: gelato di pinoli e uvetta, savarin con gelato al caffè, salsa arabica

07/06 ore 19-23 circa

### UTENSILI PER PREPARARE SALSE

- Salse emulsionate a freddo (vinaigrette-citronette-maionese-chantilly-tartare-verde-americana)
- Salse emulsionate a caldo (bianche: burro fuso - olandese e derivate- bearnese e derivate - bechamel e derivate)
- Mela al forno con salsa inglese

## PASTICCERIA

27 aprile 2006 ore 19-22 circa

Il microonde in pasticceria: torte, creme e lavorazione del cioccolato.

4 maggio 2006 ore 19-22 circa

Stampi da biscotteria: impasti montati e non.

11 maggio 2006 ore 19-22 circa

Le forme in pasticceria: presentazioni al piatto di dolci di diversa struttura.

## Riservato ai PROFESSIONISTI

Un appuntamento, il 4 aprile 2006, con un personaggio d'eccezione: **SERGIO MEI**, il celebre chef del Four Seasons di Milano, autore tra l'altro di due splendidi libri di cucina.

Sergio dedicherà la lezione ad uno degli strumenti che predilige in cucina, ovvero la **PADELLA**.

La lezione inizierà alle ore 15 e terminerà verso le 18, gli interessati sono pregati di contattarci: [info@spaziomedagliani.com](mailto:info@spaziomedagliani.com) oppure 02 4548.5571

3 lezioni di cucina a scelta	230 euro
3 lezioni di pasticceria	230 euro
3 lezioni di cucina a scelta	
+ 3 lezioni di pasticceria	440 euro
6 lezioni di cucina + 3 lezioni di pasticceria	650 euro

Ad ogni lezione verrà offerto uno o più oggetti professionali, relativi all'argomento della lezione.

Per prenotazioni:  
[info@spaziomedagliani.com](mailto:info@spaziomedagliani.com)  
tel. 02 45485571