



Accademia Siciliana della Pasta

Corso assaggiatore pasta

n. 3 lezioni

Tra i vari corsi di approfondimento e specializzazione proposti nell'ambito di vari settori merceologici, basati su schede di degustazione ad hoc per analizzare e valutare nei dettagli un olio, un miele, un cioccolato, un salume, un formaggio, un caffè e perfino una buona acqua, si aggiunge finalmente il momento dedicato alla pasta.

Accademia Siciliana della Pasta, rappresentando un vero punto di riferimento del settore, ha pensato bene di far sentire e promulgare il suo sapere, attraverso incontri mirati di qualità.

Centro di eccellenza, mette in campo la conoscenza di macchinari all'avanguardia, selezione del grano duro, trafilè di bronzo, tecniche di essiccazione a temperatura, i diversi formati tra pasta fresca e secca di semola, all'uovo, biologica e integrale-bio.

Accademia Siciliana della Pasta, intende educare i propri corsisti e consumatori, a riconoscere una pasta di qualità attraverso un'approfondita analisi del prodotto.

Il Team docenti sarà composto da esperti di pasta, nutrizionisti, Chef altamente

qualificati, tecnici, giornalisti enogastronomici, che ci accompagneranno passo dopo passo all'analisi accurata e descrittiva delle caratteristiche organolettiche della pasta, attraverso l'analisi di parametri, scale dei colori e degli aromi.

L'analisi della pasta parte da cruda, prosegue in cottura e termina una volta cotta, coinvolgendo i quattro sensi durante tre differenti momenti (prima, durante, dopo la cottura).

1 Esame Visivo

- Forma e colore della pasta
- Aspetto dell'acqua in cottura nei tre momenti fondamentali:
 - Cruda (tonalità tendente al bianco, giallo con striature bianche, giallo paglierino, giallo dorato, giallo ambrato, rossastro)
 - In cottura (acqua più o meno torbida, aspetto della schiuma, eventuali rotture della pasta)
 - Cotta (faccia opaca o lucente, eventuale presenza della nervatura interna ad indicare la presenza di amido con completamente gelatinizzato).

2 Esame olfattivo

- Descrizione dell'odore attraverso l'utilizzo della scala degli aromi (farina o semola, mollica di pane, crosta di pane, bruciato, tostato)
- Ricerca degli odori estranei (plastica, fermentato, cartone, impasto umido, ecc...)

- All'interno della confezione di pasta, susseguentemente l'apertura
- Prima della cottura e dopo la cottura.

3 Esame tattile

- Pasta cruda:
 - valutazione sensoriale con le dita umide.
- Pasta cotta:
 - valutazione della collosità ed elasticità, attraverso la pressione delle dita.

4 Esame del gusto.

La pasta cotta, appena scolata e non condita, per analizzarne la composizione: scivolosità, ruvidezza, elasticità, omogeneità, adesività, durezza, elasticità, ammasso, tenacità.

5 Condimenti

Vari.

Vanno tenute in considerazione alcune variabili come:

- Il formato e il relativo tempo di cottura
- Le caratteristiche dell'acqua di cottura (durezza, purezza, presenza di cloro), l'altitudine del luogo (con l'aumentare della pressione atmosferica determina tempo per il punto di ebollizione dell'acqua di cottura).

- Il tipo di pentola utilizzata (dimensioni e materiali)
- Il rapporto quantità acqua/pasta (1 litro ogni 100 grammi, 1,5 litri se la pentola ha un diametro ampio)
- La forza del fuoco quindi dell'ebollizione.

Compreso nel prezzo del corso:

- Grembiule con logo ricamato della scuola e cappello chef
- Materiale didattico
- Attestato di frequenza del corso

I partecipanti lavoreranno in postazione singola ed alcune preparazioni verranno svolte in coppia.

Il numero dei partecipanti è limitato a 15 per corso.

Il costo a persona del corso sarà definito ed indicato nella procedura di prenotazione online.

Bisognerà versare un acconto pari al 30% al momento della prenotazione online e saldare la rimanente somma residua, durante la prima lezione.

Le lezioni si svolgeranno con cadenza settimanale prevalentemente in ore pomeridiane presso strutture ristorative professionali; alla fine delle elaborazioni, i corsisti potranno gustare le loro espressioni gastronomiche.