

C
O
R
S
O

Pasta
fresca e
ripiena



Un percorso completo per avvicinarsi davvero all'arte della pasta fresca attraverso manualità, tecnica e tradizione. Da due basi di impasto prenderanno forma quattro preparazioni iconiche della tradizione italiana, tra paste semplici e paste ripiene.

PRENOTA IL TUO POSTO

UN VIAGGIO NELLA TRADIZIONE DELLA PASTA FATTA A MANO

Con Chef Carla

La pasta fresca è uno dei gesti più antichi e affascinanti della cucina italiana.

Farina, uova o semola e acqua diventano impasto, poi sfoglia, poi forme che raccontano territori, tradizioni e memorie di cucina.

Durante il corso partiremo dalle basi della pasta fatta a mano, lavorando due impasti diversi: uno ricco e vellutato all'uovo e uno più rustico di semola e acqua. Un percorso pratico e coinvolgente per scoprire tecniche, manualità e piccoli segreti della pasta fatta a mano.

IMPASTO ALL'UOVO

LA SFOGLIA DELLA TRADIZIONE

Il primo impasto che realizzeremo è quello all'uovo, il più classico della cucina italiana.

Una pasta elastica, dorata e vellutata, perfetta per ottenere una sfoglia sottile e resistente. Impareremo a lavorarla, tirarla e trasformarla in due grandi classici della pasta ripiena: tortellini e cappellacci. Una sfoglia che racconta la cucina delle domeniche in famiglia e i gesti tramandati da generazioni.

TORTELLINI

PICCOLI SCRIGNI DI TRADIZIONE

I tortellini sono una delle paste ripiene più celebri della cucina italiana. Impareremo a preparare il ripieno e a chiudere la pasta nella loro forma caratteristica, piccola e armoniosa.

Un lavoro di precisione e manualità che racconta una delle tradizioni più raffinate della cucina italiana. Piccoli scrigni di pasta che custodiscono gusto e storia.

CAPPELLACCI

LA GENEROSITÀ DELLA PASTA RIPIENA

I cappellacci sono una pasta ripiena più ampia e generosa.

La sfoglia diventa uno scrigno morbido che racchiude un ripieno ricco e profumato.

Una preparazione che esalta l'equilibrio tra pasta e ripieno e che rappresenta una delle espressioni più eleganti della pasta fresca italiana.

IMPASTO DI SEMOLA E ACQUA

LA PASTA DELLA TRADIZIONE POPOLARE

Il secondo impasto che prepareremo sarà quello di semola e acqua. Una pasta più rustica e materica, profondamente legata alle tradizioni del Sud Italia. Un impasto semplice negli ingredienti ma ricco di carattere, che prende forma attraverso gesti antichi e movimenti precisi delle mani. Da questo impasto realizzeremo due formati iconici: cavateli e orecchiette.

CAVATELLI

IL GESTO DELLA TRADIZIONE

I cavatelli nascono da un gesto semplice: una precisione delle dita che scava l'impasto creando la tipica forma allungata. Una pasta rustica e autentica che trattiene perfettamente il condimento. Una preparazione semplice e affascinante che racconta la cucina domestica del Sud Italia.

ORECCHIETTE

LA FORMA DELLA MANO

Le orecchiette sono uno dei simboli della pasta fatta a mano. Impareremo il gesto che la caratterizza: trascinare l'impasto sul piano di lavoro e rovesciarlo con il pollice per creare la tipica forma concava. Una pasta viva, artigianale e profondamente legata alla tradizione pugliese.

Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

Un gruppo piccolo per garantire attenzione, ritmo sereno e una guida davvero personalizzata.

PREZZO: €70 A PERSONA

Tutto incluso: ingredienti, materiali, attrezzatura, lezione pratica e degustazione finale.

COSA FARAI:

Durante il corso imparerai a realizzare quattro formati diversi di pasta con i rispettivi ripieni. Ogni partecipante lavora in prima persona, seguendo passo dopo passo le indicazioni dello chef.

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica con Chef Carla
- ingredienti freschi e strumenti
- preparazioni complete
- degustazione finale
- vino e bevande
- piccola dispensa con ricette

DURATA:

Circa 3 ore