

## TALLER FEM PASTA FRESCA



### CURS PRESENCIAL



Atenció  
personalitzada



Classes  
presencials

*Espagueti, conchiglioni, ravioli, straccetti, pesto, putanesca... El so d'aquestes paraules amaguen formes i gustos que ens apropen a les terres de la península italiana. De nord a sud, anirem descobrint cada dia plats de pasta tradicionals amb les seves salses per acompanyar. Plats cuinats per les "nonnes" italianes que seran tota una descoberta d'aquesta cuina tan variada i gustosa.*

*Aquest curs està adreçat a totes aquelles persones que volen descobrir el món de la pasta feta a casa d'una manera propera i divertida.*

## Objectius

- Aprendre a elaborar diferent tipus de pasta fresca.
- Conèixer les diferents salses i la seva elaboració per a completar els plats.
- Adquirir habilitats per a una correcta manipulació, cocció i conservació dels productes.
- Conèixer els estris i equipaments necessaris per a l'elaboració de la pasta.
- Comprendre la importància de la higiene alimentària.

## Continguts

- Ingredients: propietats, tractament i conservació.
- Receptari amb diferents elaboracions.
- Tècnica per fer pasta fresca.
- Tècnica de cocció de la pasta fresca i seca.
- Estris de cuina: utilització i maneig.
- Elaboració de salses.
- Elaboració de diferents formes de pasta, feta a mà o a màquina (espaguetis, raviolis, tallarines, *gnocchi* ...).

## Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració dels plats així com la neteja i ordre dels estris utilitzats i la posterior recollida de l'espai de treball. En la dinàmica, l'alumnat seguirà les pautes i coneixements teòrics del professorat per la correcta elaboració dels plats. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxi.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format pdf.

## Avaluació

L'avaluació és continuada. Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es valorarà la participació activa i implicació envers la matèria així com l'actitud a classe.