

[A Bologna si studia per diventare professionisti della sfoglia](#)

scritto da Redazione | 12/01/2019



Un corso di cinque giorni per imparare a preparare tagliatelle, tortellini, ravioli e pasta fresca, dalla lavorazione artigianale a quella meccanica. Inoltre si potranno acquisire le nozioni di cucina e di conservazione degli alimenti.

Un **corso professionale di sfoglia a Bologna** con **5 giorni di lezioni teoriche e pratiche**, 35 ore dalle ore 9.30 alle 17.00 (mezz'ora di pausa pranzo), una sfoglina e uno chef come docenti per imparare tutto quello che c'è da sapere sull'**arte della sfoglia**, suoi condimenti e sulle attività necessarie per un'attività imprenditoriale in questo settore.

Sono questi gli elementi del progetto che si svolge **a Bologna dal 21 al 25 gennaio 2019** presso la scuola **Otto in Cucina**, nel quartiere Santa Viola, diverso dalla maggior parte dei corsi amatoriali in circolazione. Non è, infatti, una semplice lezione per imparare a tirare la sfoglia e ottenere tagliatelle, tortellini e pasta fresca ma un **percorso completo per formare dei veri professionisti**.

«Nella nostra scuola - afferma [Simona Guerra, Presidente di Otto in cucina](#) - arrivano allievi da ogni parte d'Italia e del mondo, desiderosi di apprendere quest'arte tipicamente emiliana e molto radicata a Bologna, dove esistono le vere "sfogline". I cinque giorni di lezione saranno articolati in momenti teorici e pratici con l'assistenza di una sfoglina e di uno chef. Chi si iscrive a questi corsi professionali, desidera qualcosa in più rispetto all'esperienza che potrebbe fare in un corso di uno o due giorni. Ci chiedono qualità didattica, spazio adeguato e tempo per lavorare con calma, strumenti di lavoro e tecnologia, completezza delle informazioni. Noi abbiamo la fortuna di poter offrire tutto questo e, al conseguimento dell'attestato, gli allievi diventano veri artigiani della sfoglia ma anche capaci di utilizzare impastatrici e sfogliatrici meccaniche. Non è un caso che ci scelgano persone che già hanno un ristorante oppure vogliono aprirlo, senza contare quelli che la considerano un'opportunità per trovare lavoro. Siamo stati molto orgogliosi di sapere che vecchi allievi hanno avviato dei propri laboratori di pasta fresca oppure aperto ristoranti in Italia o all'estero, dove portano questa tradizione».

Corso professionale di sfoglia a Bologna: pasta fresca e cucina

Due sono le figure che seguiranno gli allievi nel corso percorso di apprendimento. Una **docente di sfoglia** insegnerà ad impastare a mano o con l'impastatrice, a tirare la sfoglia con il mattarello e con la sfogliatrice meccanica che potrebbe essere necessaria in attività imprenditoriali più grandi. Saranno preparati vari formati di pasta, da quelli tradizionali a quelli più moderni, con sfoglie colorate e ripieni particolari.

L'intervento dello **chef sarà altrettanto prezioso** per studiare come si scelgono le materie prime e la loro corretta conservazione. Mostrerà l'uso dei coltelli in cucina, e in particolare per tagliare la sfoglia, ma anche la preparazione delle salse madri e di quelle personalizzate, la cottura delle verdure per conservare i colori brillanti e come si impiatta una ricetta per un risultato estetico più gradevole, visto che oggi fotografare un piatto è un'operazione imprescindibile prima di degustarlo.

Per dare delle **basi utili ad un'attività imprenditoriale**, il corso di Otto in cucina toccherà argomenti fondamentali quali lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime e del prodotto finito, l'uso delle uova pastorizzate e cenni sul sistema HACCP, utile per conseguire la certificazione di legge.

Gli argomenti del corso

- **Materie prime principali:** tipologie di farina, semola, uova
- **Impasti base per la produzione della pasta fresca:** mano e macchina
- **Il mattarello:** come stendere una sfoglia perfetta
- **La sfogliatrice:** come usarla per velocizzare alcuni passaggi
- **Formati di pasta:** tagliatelle, strette, pappardelle, maccheroni al pettine, strichetti (farfalle) ecc
- **Tutti i colori della sfoglia:** impasti colorati con ingredienti naturali
- **I ripieni**
- **Formati di pasta ripiena:** tortellini, tortelloni, balanzoni, ravioli (varie forme), cappelletti romagnoli, caramelle
- **Le salse madri e derivate:** besciamella, salsa di pomodoro, ragù
- **Pasta al forno:** lasagne, rosette modenesi, cannelloni
- Cottura dei vari formati di pasta

- **Minestre e paste:** zuppa imperiale, passatelli, grattini

Il corso si svolgerà in italiano ma è possibile richiedere l'intervento di un interprete. Otto in cucina si trova a Bologna in via del Giglio 25/2, facilmente raggiungibile da tangenziale ed autostrada.

Per maggiori informazioni, visitare www.ottoincucina.it oppure contattare il 333 5357265 (info@ottoincucina.it).