

TEMATICHE DEI SEMINARI:

AFFUMICATI (pesce – carne – formaggio)

FRITTURA

BOLLITI

ARROSTI

BRASATI E STUFATI

ZUPPE DI PESCE

RISOTTI

MINESTRE

SUGHI PER PRIMI PIATTI

SALSE DA ACCOMPAGNAMENTO

SOTTOSALE

OLIO DI OLIVA

OLIO DI SEMI

PANNA

BURRO

BESCIAMELLA

MARGARINA

DADO DA BRODO

CARNE IN SCATOLA

TONNO IN SCATOLA

CONGELAZIONE – SURGELAZIONE

MAJONESE

UOVA

CREPE – SOUFFLE' – OMELETTE

UOVA ITTICHE

PANE

PASTA FRESCA

PASTA SECCA

PASTA RIPIENA

POLENTA

RISO

PATATA

TUBERI

CEREALI

ORTAGGI

POMODORO

VERDURA

INSALATA

LEGUMI

SPEZIE – AROMI – PEPE

PEPERONCINO

OLIVE DA TAVOLA

FUNGHI

TARTUFO

FRUTTA A POLPA

AGRUMI

FRUTTA ESOTICA

PESCI DI LAGO

PESCI DI MARE

STOCCAFISSO – BACCALA'

CROSTACEI

MOLLUSCHI CEFALOPODI

MOLLUSCHI LAMELLIBRANCHI

LUMACHE

RANE

CARNE BIANCA

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

CARNE ROSSA
VOLATILI DOMESTICI
SELVAGGINA – CACCIAGIONE
INTERIORA 5° QUARTO
MAIALE IN GENERE
OVINI – CAPRINI
INSACCATI – SALUMI
FONDUTE
FORMAGGI PER REGIONI
FORMAGGI FRESCHI
FORMAGGI MOLLI
FORMAGGI SEMIDURI
FORMAGGI DURI
FORMAGGI A PASTA FILATA
FORMAGGI ERBORINATI
RICOTTE
VINO SPUMANTE
VINO BIANCO
VINO ROSATO
VINO ROSSO
VINO DA DESSERT
VINO NOVELLO
GRAPPA
SUPERALCOLICI
COKTAIL
VERMOUTH
BIRRA
ACETO
BIBITE DISSETANTI
ACQUA
CAFFE'
THE
YOGURT
LATTE
GELATO
ZUCCHERO – DOLCIFICANTI
CARAMELLE
DOLCI AL CUCCHIAIO
DOLCI SECCHI
MARMELLATE – CONFETTURE – GELATINE – MOSTARDE
MIELE
CACAO – CIOCCOLATO