In cucina con...

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 07 Maggio 2018 14:35



Benvenuti **in cucina con... Maurizio Artusi**, ideatore e autore di www.cucinartusi.it sito web di approfondimento enogastronomico e cibi genuini in Sicilia che dal 2009 si occupa di promozione dell'agroalimentare di qualità. Sono trascorsi solo pochi mesi da quando **Rosario Picone**, docente di cucina dell'istituto alberghiero **Pietro Piazza** di **Palermo**, mi ha manifestato l'idea di voler realizzare un programma televisivo tramite il quale dare indicazioni al pubblico non professionista su come cucinare al meglio in casa propria. Ho pensato e ripensato a questa sua proposta e quale strumento migliore del mio stesso sito web e di **YouTube** per farla conoscere a tutti? **Rosario** non mi ha dovuto convincere della validità di questo progetto, perché io stesso spesso mi sono ritrovato a dover consigliare e divulgare informazioni utili in casa sui più disparati argomenti, sin da quando mi sono affacciato sul web.

Di fondamentale importanza in questo progetto è stata la collaborazione di mio fratello **Fabio Artusi**, fotoreporter che ci ha aiutato nelle riprese, poi di **Lidia Caracausi** in qualità di alunna in alcune puntate, mia collaboratrice e amante della buona cucina e dei cibi salutistici, ma anche tanti altri che a diverso titolo hanno collaborato o collaboreranno con questo progetto.

Gli argomenti saranno trattati in modo graduale partendo dalle basi, semplificando il più possibile i concetti e illustrando solo quelli realmente utili nelle cucine delle nostre case, inoltre verranno sfatati alcuni falsi miti. Infine per determinati temi, è stata prevista la partecipazione di ospiti esperti, ma sempre ci sarà il continuo pungolo delle mie domande, in qualità di instancabile curioso.

PUNTATE

1 – I coltelli
2 – I tagli - parte 1
3 – I tagli - parte 2
4 – I tagli - riepilogo
5 – Il pesce - sfilettatura del sarago
6 – Il pesce - sfilettatura della spigola e l'apertura delle ostriche
7 – La carne - la frollatura da 7 a 85 giorni
8 – HACCP – M.O.C.A. - Materiali e alimenti
9 – HACCP – contaminazione degli alimenti
10 – HACCP – le uova
11 – HACCP – temperature in frigo e date di scadenza
12 – L'agriturismo . I Tagliolini della Masseria
13 – Chimica in cucina – La Carne
14 – Chimica in cucina – L'Uovo

NB: le puntate verranno rese disponibili gradualmente nel corso di alcuni mesi.

(il menu della galleria completa è all'interno del video stesso, cliccare nell'angolo in alto a sinistra per cambiare puntata)