

# Team building aziendale

---

## OBIETTIVI

Rafforzare il team attraverso lo strumento ed il **piacere del cibo**;  
Sensibilizzare i partecipanti ad un rapporto col cibo più consapevole;  
Narrare ed esperire produzioni sostenibili e comunità ad esso legate nella filiera alimentare;  
Fornire **conoscenze ed abilità culinarie**;  
Ricerca insieme le materie prime e i produttori locali vicino all'azienda;  
Costruire momenti di convivio all'insegna del lavoro di squadra e dello scambio reciproco.

## LOCATION

In linea con lo spirito "cuoco a chilometro Vero" proponiamo come struttura in accoglienza **una cascina o azienda agricola vicino all'azienda**, oppure direttamente da voi in azienda.

Su Milano ad esempio c'è **Cascina Contina**. Coltivano l'orto ed allevano gli animali tipici della cascina lombarda (dal maiale alle vacche da carne, dai conigli a varie specie di bipedi: galline, oche, anatre, faraone), per mantenere viva la tradizione agricola del luogo.

Si trova nel parco agricolo sud ed è gestita da una cooperativa che ospita uomini, donne e ragazzi con vari problemi di disagio sociale.

Dispone un bell'agriturismo e spazio cucina con salone.

<https://www.contina.it/la-cascina-contina/sostenibilita.html>

## PROPOSTA "MANI IN PASTA"

### Lievitati a base farina con lievito madre

### Pasta fresca liscia e ripiena

- Presentazione, individuazione e formazione gruppi di lavoro;
- Divisione dei compiti;
- Spiegazione e inizio preparazione Impasti, stesura, formatura e cottura;
- Allestimento tavola e pranzo conviviale;
- Ripristino e riordino attrezzature e cucina.

Possibilità di fare due o tre gruppi di lavoro, uno che si occupa dei lievitati, uno della pasta fresca e uno che si occupa del servizio (allestimento tavola e impiattamento delle portate) con collaborazione tra un gruppo e l'altro (spirito di collaborazione, gestione dell'eventuale imprevisto o cambio di programma). Il pranzo lo si può fare muovendosi tra i tavoli di un buffet o comodamente serviti dai colleghi.

Quindi si potranno fare **delle focacce rustiche o pizze di fantasia** a base di verdure di stagione e formaggio (borragine, cicorie, finocchietto, cipolle, pomodoro....) e **due tipologie di pasta fresca**, una liscia di semola di grano duro (**spaghetti alla chitarra**, maccheroni al ferretto, maltagliati), una all'uovo ripiena (ravioli, cappelletti, tortelloni).

Alcune attrezzature originali per la pasta saranno una **chitarra artigianale** in legno e la "**bicicletta**" vecchio attrezzo con 4 rotelle lisce e 4 dentate per tagliare la sfoglia, oltre i classici mattarelli in legno e la macchinetta della pasta.

I condimenti saranno semplici, a base di pane, olio, acciughe, "pummarola", erbe aromatiche, i ripieni a base di formaggio, pesce sostenibile tipo Cefalo Muggine o Sardine o semplicemente legumi o verdure.

**Consigli su come conservarla a casa, alcuni cenni sull'asciugatura e sulla pastorizzazione.**

---

## PROPOSTA STREET FOOD

### Il Panino al Potere, le molte anime dello Street food a Casa nostra:

Dai "Baracchini", ai "Food Truck", dalle Apecar del Gusto alla cucina di Casa Nostra.

Dimentichiamoci di fish & chips, hamburger o pulled pork, tra l'altro buonissimi, e pensiamo per un po' al nostro territorio e alle nostre tradizioni. Sì, perché molti dei piatti di strada che oggi vanno molto di moda in Italia non sono una novità.

**Il cibo di strada**, suona bene anche in italiano, rivisitato e spesso presentato anche nei ristoranti stellati, altro non era che la possibilità di mangiare fuori casa a prezzi popolari.

Se pensiamo al famoso "pane ca meusa" siciliano o alla più diffusa piadina romagnola non immaginiamo quanta storia e cultura ci sia dietro queste specialità.

Potremmo fare delle **classiche piadine romagnole**, integrali o alle erbe aromatiche partendo dall'impasto con strutto e all'olio extravergine, dei gustosissimi **arancini dal ripieno inaspettato**, la **farinata di ceci** semplice o verde con la cicoria, lo **gnocco fritto**, le panelle, le frittate con le erbe di campo, lo "sfinciuni" siciliano, il castagnaccio, **le frittelle del luna park** e quelle della nonna o il gelo di anguria.

## PROPOSTA ORTAGGI E CEREALI con tre preparazioni

**Antipastino a base Verdure**

**Primo piatto a base Riso**

**Dessert**

- Presentazione, individuazione e formazione gruppi di lavoro
- Divisione dei compiti
- Spiegazione e inizio preparazione Esecuzione ricette
- Allestimento tavola e pranzo conviviale
- Ripristino e riordino attrezzature e cucina

Possibilità di fare tre gruppi di lavoro, uno che si occupa dell'antipasto, uno del primo piatto e uno che si occupa del dolce più un mini gruppo per l'allestimento della tavola o del buffet o dell' inpiattamento delle portate, con collaborazione tra un gruppo e l'altro. Il pranzo lo si può fare muovendosi tra i tavoli di un buffet o comodamente serviti dai colleghi.

La base della cucina "smart" italiana, gli ortaggi, i **legumi**, i **cereali** e le verdure, un po' della loro storia nei ricordi di famiglia e delle loro molteplici proprietà.

**Non solo come minestre, insalate o contorno alle pietanze, proveremo a pensare di farle diventare portate per aperitivi o degustazioni, pic-nic tra amici o proporle anche come entrées delle feste.**

Dalle cicorie, ai ceci, il peperone crusco, i radicchi, le zucche, orzo e riso, cavolo rapa e broccoletti, patate e cime di rapa. Potremmo lavorare con questi ed altri prodotti meno utilizzati come la Borrachine e il Finocchietto , **direttamente dal mio orto di famiglia**, trasformandoli e giocando con la loro presentazione.

**Vialone Nano, Carnaroli, Baldo o Ermes** le qualità di Riso che potremmo utilizzare per il primo piatto accompagnandolo ad esempio con della zucca e della Raspadura Lodigiana o con spinaci freschi e nocciola gentile.

**Il dolce** sarà al cucchiaino e della **tradizione** e potrebbe essere una semplice creme brulè o un bianco mangiare a base riso o ricotta e frutta, un tortino al cioccolato e peperoncino o arancia oppure un misterioso **cous cous dolce al pistacchio**. Oppure degli struffoli campani o del pan tramvai lombardo.