# Ial Carcare: accanto a inglese e informatica, materie più “succulente”

di **Redazione**
09 Dicembre 2010 – 10:48




**Carcare.** Lingue straniere, informatica, contabilità rimangono, certo, i capisaldi dell’offerta formativa serale dello Ial di Carcare, ma da qualche tempo il catalogo dei corsi si è arricchito di alcune materie, meno tradizionali e molto “golose”, che riguardano l’ambito della cucina e dei vini. E, confermando l’attenzione dell’Istituto verso le novità e le tendenze in atto nella società, è stato persino organizzato un corso sulle intolleranze alimentari, un problema che negli ultimi tempi riguarda una fascia della popolazione sempre più ampia.

I corsi (cucina base e avanzato, pasticceria base e avanzato, degustazione vini, abbinamento cibo-vino, pizzeria e panificazione e, appunto, intolleranze alimentari) sono strutturati come quelli tradizionali: moduli da 12, 16 o 20 ore ciascuno, lezioni una volta la settimana in orario serale (di solito 18-22), inizio dei corsi in momenti successivi dell’anno, man mano che le richieste di iscrizione raggiungono un numero sufficiente. Tutti i corsi si terranno nei nuovi laboratori dello Ial di Carcare, sotto la guida di docenti professionisti nei vari settori di competenza. Il corso di cucina prevede lezioni su antipasti caldi e freddi, primi piatti, secondi e contorni, elaborazione di un menù completo. Il corso di pasticceria, dal suggestivo titolo “Dolci Segreti”, insegna a preparare le torte casalinghe, la pasticceria fresca e secca, i semifreddi e i dolci al cucchiaio. Questi corsi sono entrambi strutturati in moduli da 16 ore, suddivise in 4 lezioni in orario 18-22.

Sono novità assolute invece i corsi di degustazione di vini e di abbinamento cibo-vino, che vanno incontro ad esigenze particolari della clientela, sempre più attenta alla scelta dell’accompagnamento giusto per ogni tipo di pasto. Così come nuovo è il corso sulle

intolleranze alimentari, che insegna a cucinare manicaretti gustosi anche per persone intolleranti al glutine, ad esempio, tanto per citare una delle intolleranze più diffuse, ma anche ad altri alimenti.