



GIOVEDI' 3 FEBBRAIO
(ISCRIZIONI ENTRO IL 2 FEBBRAIO)

..DIVENTA..CHEF PER UNA SERA.. CUCINANDO E ASSAPORANDO PIATTI DELLA CUCINA

LAZIALE...: svilupperemo ricette laziali, come veri chef ...nella cucina del ristorante Podere Elisa in ordinaria attività di lavoro, con il supporto dello chef Gianni Brancatelli ... e degusteremo in compagnia degli iscritti al corso, ciò che avremo preparato..... (chi non volesse cucinare, può semplicemente prenotarsi per la cena).

Di seguito il menù della serata:

Insalata di puntarelle, Filetto di baccalà alla Romana, Carciofi alla giudia, Spaghetti alla carbonara, Rigatoni con la coda alla vaccinara, Saltimbocca alla romana con cicoriotta di campo, Rivisitazione di crostata di ricotta.

CHEF ISTRUTTORE GIANNI BRANCATELLI

PODERE ELISA- LA VECCHIA DI VEZZANO SUL CROSTOLO

COSTO: EURO 33,00.

SEDE CORSO: PODERE ELISA-VIA CADUTI DELLA BETTOLA, 119- LA VECCHIA DI VEZZANO SUL CROSTOLO

ORARIO: DALLE 20,00 ALLE 23,30

Durante la serata saranno presenti dei referenti dell'Agenzia OkBluviaggi di Castelnovo Monti, che illustreranno luoghi ed attrattive del Lazio.

IL COSTO DI OGNI CORSO PREVISTO IN CALENDARIO COMPRENDE ESERCITAZIONI PRATICHE, MATERIALE DIDATTICO, RICETTARIO, DEGUSTAZIONE PRODOTTI CUCINATI E COLLABORAZIONE ATTIVA CON LO CHEF NELLE VARIE PREPARAZIONI.

PER I SOCI UISP E PER I SOCI DELL'ASSOCIAZIONE ONLUS "CASINA DEI BIMBI" SCONTO DEL 8% SUL COSTO DEL CORSO.

PER INFO ED ISCRIZIONI ENTRO LA DATA INDICATA:

SEGRETERIA "GUSTO SAPIENS"

TUTOR Dott.ssa MONICA BENASSI 339.3965678- monica.benassi68@gmail.com

