

GUSTO SAPIENS

IN COLLABORAZIONE CON ISTITUTO ALBERGHIERO A. MOTTI DI REGGIO EMILIA

ORGANIZZA

MERCOLEDI' 11 DICEMBRE (iscrizioni entro il 10 dicembre)

CORSO DI CUCINA AMATORIALE

I prodotti del territorio si valorizzano ed esaltano ..in fantasie di impasti salati.
Pasta briseè, pasta sfoglia, pasta strudel...ripiene di materie prime di stagione della nostra terra.

Ricette: cannoli di pasta briseè ai semi di girasole, ripieni di zucca e guanciaie con crema di porri; mezzelune in crosta di pasta sfoglia ripiene di spinaci e ricotta; cotechino in foglia di verza e pasta strudel su guazzetto di lenticchie; mela in crosta al caramello.

In abbinamento degustazione guidata di vini della cantina Casali Viticoltori curata da un loro sommelier.

Istruttore del corso: chef Anna Maria Ciampi,
del Ristorante Lago di Gruma di Campegine
ex Presidente del Circolo dei Maestri di Cucina Reggiana,
docente di corsi di cucina presso vari enti (compreso Comune di Reggio Emilia)

Sede corso: Istituto alberghiero A. Motti di
Reggio Emilia, Via Gustinelli.

Orario: dalle 19,45 alle 23,30

Costo: euro 42,00

Il costo del corso prevede la lezione, la degustazione di ciò che si è cucinato e il ricettario.

Per info e iscrizioni entro la data indicata: "GUSTO SAPIENS"

Monica Benassi 339.3965678- monica.benassi68@gmail.com pagina facebook Gusto sapiens

Con il patrocinio:

Cantina Venturini Baldini

Podere Cipolla

Cantina Medici Ermete

Le Cose Buone

Azienda agricola Corte Boiardo



Punto vendita di Reggio Emilia

