

GUSTO SAPIENS e ISTITUTO ALBERGHIERO MOTTI

ORGANIZZANO CORSO DI CUCINA AMATORIALE

- **16 dicembre** Fantasie di piatti creativi di pesce.
Da un'unica varietà di pesce ovale (branzino od orata) con idonee tecniche di preparazione sviluppiamo più ricette creative.
Turbante, millefoglie di pesce, pesce in gondola, treccia di pesce, ripieno sotto pelle di branzino ecc.
Seguendo passo dopo passo lo chef, ognuna lavorando sulla propria materia prima, apprendiamo le tecniche di preparazione e prepariamo raffinati piatti.

In abbinamento degustazione vini di un cantina del nostro territorio.

**Istruttore del corso: chef Sabatino Minichino,
titolare del Ristorante La Favorita di Montecavolo e del ristorante
Casina sport Village a Casina, con specializzazioni presso ristoranti e
scuole di formazione prestigiose
(Boscolo Etoile, Grand Hotel Gallia, Casa Vissani ecc.)**

**Sede corso: Istituto alberghiero A. Motti di Reggio Emilia
Ore: 19.45
Costo: euro 43,00**

Sede corso: Istituto alberghiero Motti di Reggio Emilia- Via Gastinelli-

Orario: dalle 19,45 alle 23,30

Costo: euro 42,00

Il costo del corso prevede la lezione, la degustazione dei biscotti e delle bevande previste, il ricettario, e la collaborazione attiva con lo chef nelle varie preparazioni.

**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 Medici Ermete

Cantina Venturini Baldini

Azienda agricola Podere Cipolla di Denny Bini

Negozi Le cose Buone

Punto vendita Smeg di Reggio Emilia

