



lacucina

la scuola del gusto di gasparetto1945

corsi e percorsi  
di gusto

bottega  
dei sapori

eventi e  
dimostrazioni

libreria  
enogastronomica

per informazioni

gasparetto

dal 1945 passione per la casa

Corso del Popolo, 145 - ROVIGO

Tel. 0425.21504

Matteo 346.8704177

Vittorio 340.2726968

lacucina@gasparetto1945.it

Tutti i corsi prevedono  
una parte teorica e una pratica,  
in cui ognuno potrà esercitarsi  
nelle ricette trattate.

Alla prima iscrizione  
(ai soli Corsi di cucina)  
verranno consegnati:

- la tessera annuale

che dà diritto ad uno sconto del 10%  
sui prodotti della bottega del gusto  
e sui libri in vendita.

- la borsa dell'aspirante cuoco,  
comprendente il grembiule de lacucina  
e il raccoglitore per appunti e ricette.

partner tecnico



Su richiesta si organizzano lezioni  
personalizzate ed eventi per gruppi, i cui  
programmi (e menù) possono essere  
concordati in base alle richieste o al livello  
di abilità culinaria.

ci trovi su  

appuntamenti

aprile | maggio 2010

speciale

weber 

sabato 8 maggio  
inizio ore 11

barbecue weber in Corso

Puntuale come l'estate arriva il momento del  
barbeque. Una tradizione diffusa in tutto il  
mondo e in ogni luogo diversa. Gasparetto  
1945 e Weber ti offrono la possibilità di

diventare un campione del barbecue con una  
gionata interamente dedicata alla cottura  
sui carboni, con tantissimi consigli e  
degustazioni deliziose.



Dimostrazioni

Le dimostrazioni sono gratuite, devi portare con te solo la  
voglia di mettere le mani in pasta...



mercoledì 7 aprile ore 18.00

utilizzo dei coltelli  
da cucina **Zwilling**

Una dimostrazione gratuita sull'utilizzo corretto degli strumenti di  
taglio, sulle varie tipologie di coltelli e sui tagli professionali, dalla  
carne al pesce...



sabato 17 aprile ore 16.00

**Kitchenaid**

Hai una planetaria KitchenAid e non riesci a sfruttarla al meglio,  
oppure vorresti scoprire tutti i suoi segreti per un futuro  
acquisto? Bene! Ti mettiamo a disposizione uno chef  
professionista che nel corso di un pomeriggio ti mostrerà come  
utilizzare questo fantastico strumento e tutte le applicazioni  
possibili con i ganci in dotazione e gli accessori opzionali. Dal  
semplice montare le uova al tritaverdure, passando per le trafilare per la  
pasta fresca...



sabato 22 maggio ore 16.00

centrifuga frutta e  
verdura **Magimix**

L'estate è in arrivo, perché non deliziarsi con succhi e centrifughe  
colorate e gustose? Grazie alla tecnologia Magimix, potrai utilizzare  
la centrifuga per una cucina sana, veloce e delicata. Ti aspettiamo  
per consigliarti trucchi e ricette per utilizzare al meglio questo  
strumento.

Visita il nostro sito ed il nostro blog [www.gasparetto1945.it](http://www.gasparetto1945.it)



appuntamenti

aprile | maggio 2010

## Corsi di cucina

I corsi sono distinti in tre livelli di difficoltà così rappresentati:  
difficoltà base | difficoltà media | difficoltà elevata

### Corsi di cucina per bambini!

sabato 10 aprile

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 35,00

**la pizza**

per bambini dai 5 ai 9 anni

sabato 24 aprile

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 35,00

**una merenda golosa**

per bambini dai 5 ai 9 anni

sabato 15 maggio

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 35,00

**il latte e il formaggio**

per bambini dai 5 ai 9 anni

sabato 29 maggio

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 35,00

**la frutta e l'estate**

per bambini dai 5 ai 9 anni

per informazioni

**gasparetto**

dal 1945 passione per la casa

Corso del Popolo, 145 - ROVIGO

Tel. 0425.21504

Matteo 346.8704177

Vittorio 340.2726968

lacucina@gasparetto1945.it

Tutti i corsi prevedono una parte teorica e una pratica, in cui ognuno potrà esercitarsi nelle ricette trattate. Alla prima iscrizione (ai soli Corsi di cucina) verranno consegnati:  
- la tessera annuale che dà diritto ad uno sconto del 10% sui prodotti della bottega del gusto e sui libri in vendita.  
- la borsa dell'aspirante cuoco, comprendente il grembiule de lacucina e il raccoglitore per appunti e ricette.

Su richiesta si organizzano lezioni personalizzate ed eventi per gruppi, i cui programmi (e menù) possono essere concordati in base alle richieste o al livello di abilità culinaria.

ci trovi su [facebook](#) [twitter](#)

lunedì 29 marzo

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 70,00

**pranzo pasquale**

Un ricco menù pasquale con prodotti stagionali del territorio, seguendo i dettami di versatilità e leggerezza della cucina moderna

docente Chef Maura Ferrari



mercoledì 31 marzo

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 55,00

**cucina rapida**

Per chi vive sempre di corsa e non riesce a dedicare molto tempo alla cucina, un corso di cucina che parte dall'organizzazione della spesa per arrivare alla preparazione e conservazione dei cibi

docente Chef Maurizio Fantinato



martedì 13 aprile

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 55,00

**pesce d'aprile:  
corso base sul pesce**

Un corso per rendere la preparazione del pesce un vero scherzo. Le tecniche base di cucina, gli strumenti per sfilettare e preparare il pesce per tutte le preparazioni della cucina moderna

docente Chef Maurizio Fantinato



lunedì 19 aprile

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 65,00

**formaggi italiani e francesi  
in cucina**

Piatti gustosi e creativi realizzati con le migliori produzioni casearie nostrane e d'oltralpe

docente Chef Maura Ferrari



lunedì 26 aprile

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 55,00

**finger food vegetariani  
con i prodotti di stagione**

Un corso di tendenza per imparare e creare piccole bontà, con l'utilizzo di verdure e cereali. Un corso ricco di consigli e ricette da seguire per stupire i vostri commensali

docente Chef Cinzia Cezza



lunedì 3 maggio

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 65,00

**piccola pasticceria estiva**

Utilizzando le tecniche tradizionali presenteremo in una nuova veste una serie di dessert freddi, dagli abbinamenti insoliti

docente Chef Maura Ferrari



lunedì 10 maggio

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 60,00

**cucina creativa con i cereali**

In ogni angolo del mondo gli uomini si nutrono, praticamente da sempre, di cereali, importanti fonti di energia necessaria alla loro stessa esistenza. Nel tempo ci siamo abituati a mangiare e cucinare solo alcuni di essi, ma ciascuno dei "7 fratelli" (grano, riso, mais, segale, avena, miglio, orzo) ha le proprie peculiarità, che vengono esaltate con una appropriata preparazione e cottura

docente Chef Cinzia Cezza



lunedì 17 maggio

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 50,00

**l'orto primaverile in cucina -  
le verdure stagionali a tavola**

Dall'asparago alla zucchina passando per i radicchi, scegliere gli ortaggi di stagione, freschi, gustosi ed economici, per realizzare stuzzicanti e nutrienti bontà

docente Chef Maurizio Fantinato



mercoledì 26 maggio

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 50,00

**insalate di tutti i colori**

Le insalate possono essere un ottimo alimento, per pranzi in ufficio o per colorate cene in terrazza; ricche di vitamine e di proprietà benefiche per la nostra salute. Un laboratorio per creare ed interpretare in maniera originale tantissime ricette

docente Chef Maurizio Fantinato



lunedì 31 maggio

inizio ore 19.30 | durata 3h  
costo corso e degustazione € 65,00

**tutto tonno**

"del tonno non si butta via niente!..." come per il maiale, tante preparazioni ricercate utilizzando le parti nobili e non solo dell'unico pesce a sangue caldo!

docente Chef Maura Ferrari



Visita il nostro sito ed il nostro blog [www.gasparetto1945.it](http://www.gasparetto1945.it)