

appuntamenti

da febbraio a maggio 2011

Corsi di cucina

I corsi sono distinti in tre livelli di difficoltà così rappresentati:

difficoltà base | difficoltà media | difficoltà elevata

lunedì 7 febbraio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 45,00

per san valentino ti cucino

Un menù completo dall'antipasto al dolce per chi sceglie questa serata per cimentarsi ai fornelli e vuole stupire e stupirsi. Saranno piatti quindi all'insegna della leggerezza e semplicità con un occhio di riguardo alla presentazione finale!

docente Chef Maura Ferrari



lunedì 14 febbraio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 35,00

a lezione di arrosti

Un laboratorio pratico con un maestro della pasta fresca, per imparare dalla A alla Z tutti i segreti di un'arte magica e antica, che ancora oggi si tramanda di generazione in generazione

docente Chef Maurizio Fantinato



lunedì 21 febbraio 2011

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

...un corso per grandi chef!

Lo chef Giuliano Baldessari, che segue da anni lo stellato Massimiliano Alajmo presenterà una cena speciale e creativa, realizzabile nella cucina di casa.

docente Chef Giuliano Baldessari

Chef de "Le Calandre" della Famiglia Alajmo



lunedì 28 febbraio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 35,00

una cena a base di 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



per informazioni

gasparetto

dal 1945 passione per la casa

mercoledì 16 marzo 2011

mercoledì 23 marzo 2011

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

corso base express... le basi in 2 lezioni

Un corso ideale per i cuochi alle prime armi o per chi già si destreggia tra i fornelli, ma desidera conoscere più a fondo le tecniche e le basi fondamentali.

docente Chef Maurizio Fantinato



lunedì 28 marzo 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 35,00

finger food vegetariani di primavera

Un corso di tendenza per imparare e creare raffinati stuzzichini, con il solo utilizzo di verdure e cereali. Si mangia tutto, ma in piccole quantità. Un corso con tutti i consigli e le ricette da seguire per stupire i vostri commensali.

docente Chef Cinzia Cezza



mercoledì 6 aprile 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 35,00

la pasta fresca fatta in casa

Un laboratorio pratico con un maestro della pasta fresca, per imparare dalla A alla Z tutti i segreti di un'arte magica e antica, che ancora oggi si tramanda di generazione in generazione.

docente Chef Pietro Pietrogrande



lunedì 11 aprile 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 45,00

un pranzo pasquale da ricordare
Un menù completo a base di carne nel rispetto delle tradizioni pasquali ma con l'attenzione rivolta alle moderne esigenze di leggerezza, praticità e creatività!

docente Chef Maura Ferrari



lunedì 18 aprile 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 45,00

facciamo i biscotti con Bettina!

Per una merenda golosa, per una colazione gustosa, per un fine pasto più dolce. I Biscotti non possono mancare sulla vostra tavola. Perché non imparare qualche semplice e gustosa ricetta da una grande professionista?

docente Chef Elisabetta De Vettor



lacucina

la scuola del gusto di gasparetto1945

data da definire - maggio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 90,00

corso di cucina con lo chef del Gambero Rosso MASSIMILIANO MARIOLA



lunedì 11 maggio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 35,00

il primo barbecue dell'anno!

Un menù completo a base di carne nel rispetto delle tradizioni pasquali ma con Una tradizione diffusa in tutto il mondo in ogni luogo diversa. Gasparetto 1945 Weber ti offrono la possibilità di diventare un campione del barbecue con un corso operativo interamente dedicata alla cottura sui carboni, con tantissimi consigli e degustazioni deliziose, sulla cottura diretta e sulle straordinarie qualità della cottura indiretta.

docente Chef Maurizio Fantinato

**CORSO OMAGGIO PER CHI
ACQUISTA UN BARBECUE WEBER A
GAS NEI MESI DI FEBBRAIO, MARZO
E APRILE.**

Corsi di cucina per bambini!

sabato 19 febbraio 2011

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 30,00
dolci e bontà di carnevale
per bambini dai 5 ai 9 anni

sabato 12 marzo 2011

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 30,00
il pane e la pizza
per bambini dai 5 ai 9 anni

sabato 9 aprile

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 30,00
i prodotti della primavera
per bambini dai 5 ai 9 anni