



lacucina

la scuola del gusto di gasparetto1945

**corsi e percorsi
di gusto**

**bottega
dei sapori**

**eventi e
dimostrazioni**

**libreria
enogastronomica**

appuntamenti

da maggio a luglio 2011

speciale gasparetto1945 speciale
giovedì 26 maggio
 inizio ore 19.30 | costo degustazione € 18,00
**alla scoperta della
Lacrima di Morro
e del
Verdicchio di Jesi**
 Azienda Vitivinicola
 Poderi S. Lucia - Jesi (AN)
 Amici produttori si raccontano
 e fanno degustare i loro prodotti
 negli spazi della cucina didattica,
 per far conoscere il loro territorio
 e la loro passione!

speciale gasparetto1945 speciale
lunedì 30 maggio
 inizio ore 19.30 | costo degustazione € 65,00
**in cucina con
Giuliano
Baldessari**
 Lo chef Giuliano
 Baldessari,
 che segue da anni
 lo stellato
 Massimiliano
 Alajmo presenterà
 una cena speciale
 e creativa,
 realizzabile
 nella cucina di casa.



speciale gasparetto1945 speciale
lunedì 13 giugno
 inizio ore 20.00 | costo degustazione € 40,00
**cooking show con
Maya**
 Una serata in cui la nostra
 resident chef Maya
 ci presenterà piatti semplici
 dagli accostamenti speciali,
 per stupire il palato e scoprire
 abbinamenti curiosi con etichette
 della nostra stupenda penisola.

speciale gasparetto1945 speciale
lunedì 20 giugno
 inizio ore 19.30 | costo degustazione € 90,00
**corso di cucina con
Massimiliano
Mariola**
 chef del Gambero Rosso
 Torna a trovarci direttamente dalla
 città del gusto del Gambero Rosso
 il mitico Max Mariola!

speciale gasparetto1945 speciale
**Un'estate
all'insegna
dei corsi per
barbecue**
 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.
 PROGRAMMA DETTAGLIATO SUL RETRO

I nostri sabato

sabato 14 maggio 2011 ore 16.00
dimostrazione centrifuga Magimix
DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 28 maggio 2011 tutta la giornata
un sabato dedicato all'acqua
Sodastream, Britta e Sigg
DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 4 giugno 2011 ore 16.00
cuciniamo con la pressione!
Una giornata dedicata
alle nuove pentole a pressione Lagostina



ACTICOOK

Lagostina
1901
www.lagostina.it

sabato 11 giugno 2011 tutta la giornata

Weber day
una giornata
in compagnia
dei barbecue Weber
**DEGUSTAZIONI
E DIMOSTRAZIONI
GRATUITE**



sabato 25 giugno 2011 ore 16.00

**un sabato con
Nespresso**
**DEGUSTAZIONI E
DIMOSTRAZIONI
GRATUITE**



sabato 9 luglio 2011 ore 16.00
**dimostrazione planetaria
KitchenAid**
DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 23 luglio 2011 ore 16.00
**dimostrazione centrifuga
Magimix**

**DIMOSTRAZIONE
GRATUITA**



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

Visita il nostro sito ed il nostro blog

www.gasparetto1945.it

appuntamenti

da maggio a luglio 2011

Corsi di cucina

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

difficoltà base | difficoltà media || difficoltà elevata |||

mercoledì 11 maggio 2011

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

il primo barbecue dell'anno

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 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 |

Altri corsi barbecue in programma per l'estate:

mercoledì 22 giugno

carne e pesce al barbecue

mercoledì 20 luglio

pesce e verdure al barbecue

mercoledì 18 maggio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 40,00

tuttotonno

"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 ||

lunedì 30 maggio 2011

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

In Cucina con Giuliano Baldessari

un corso di cucina per aspiranti chef - Il parte

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 |||

mercoledì 8 giugno 2011

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

una cena con il pesce azzurro tante ricette creative e mai banali!

Un laboratorio di cucina dedicato ad una famiglia di pesci numerosa e giustamente molto apprezzata per le carni appetitose da gustare in mille modi: attraverso i metodi di cottura classici, passando dal vapore al crudo.

docente Chef Maurizio Fantinato ||

lunedì 20 giugno 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 27 giugno 2011

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

pomodoro a tutto tondo

Un corso per rendere le tavole estive ricche e sfiziose con uno dei prodotti principe della nostra cucina. Dai finger food ai secondi piatti con tanta fantasia, scoprendo le tante tipologie di pomodori.

docente Chef Cinzia Cezza ||

lunedì 4 luglio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 40,00

piccola pasticceria estiva

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

docente Chef Maura Ferrari ||

martedì 26 luglio 2011

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 40,00

una cena con il pesce crudo

Non solo sushi e sashimi. Per il cibo più glamour del momento, il pesce crudo, è tempo di varcare i confini nipponici. Il nostro chef siciliano racconterà con coltelli e abbinamenti la sua "versione italiana" di questo alimento squisito e irresistibile.

docente Chef Saro Mantarro ||

Corsi di cucina per bambini!



sabato 21 maggio 2011

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 30,00

il pane e la pizza

per bambini dai 5 ai 9 anni

sabato 18 giugno 2011

inizio ore 16.15 | durata 2h | costo € 30,00

dolci con la frutta

per bambini dai 5 ai 9 anni

per informazioni

gasparetto

dal 1945 passione per la casa

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.

partner tecnico
VM 40
ARREDAMENTI
www.vm40.it

Corso del Popolo, 145 - ROVIGO - Tel. 0425.21504 - Matteo 346.8704177 - Vittorio 340.2726968 - lacucina@gasparetto1945.it

ci trovi su

facebook

twitter

Visita il nostro sito ed il nostro blog

www.gasparetto1945.it