



lacucina

la scuola del gusto di gasparetto1945

novembre 2009 appuntamenti lacucina

sabato 7 novembre dalle ore 16.00
degustazione guidata di olio di oliva
con Olio Colle Nobile di San Marcello (AN)

sabato 14 novembre dalle ore 16.00
la tavola di natale con stile
Il floral designer Riccardo Dressadore reinterpreta le tavole del natale, per rendere ancora più speciali i momenti conviviali delle feste

sabato 28 novembre dalle ore 16.00
dimostrazione robot kitchenAid

Cantine in cucina

giovedì 12 novembre
inizio ore 19.15 | durata 1,30h | costo 10 €
cantina vitivinicola mesa - s.a.arresi (cagliari)

giovedì 26 novembre
inizio ore 19.15 | durata 1,30h | costo 10 €
cantine zeni - bardolino (verona)

Corso Bambini

sabato 14 novembre (dai 6 ai 10 anni)
inizio ore 16,15 | durata 2h | costo 35 €
gli gnocchi di patate e di pane!

In tutti i corsi di cucina ogni partecipante collaborerà attivamente alla realizzazione delle ricette e preparazioni. Alla prima iscrizione (ai soli corsi di cucina) verrà consegnata la borsa dell'aspirante cuoco, comprendente il grembiule de lacucina e il raccogliatore per appunti e ricette. Su richiesta si organizzano lezioni personalizzate per gruppi.

PER INFORMAZIONI SUI CORSI E PER ISCRIZIONI:

gasparetto

dal 1945 passione per la casa

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

Corsi di cucina

mercoledì 4 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 55 € (coltello in omaggio)
imparare a tagliare, affettare e sfilettare

Un menu' completo in cui l'utilizzo corretto degli strumenti di taglio è parte fondamentale; per fare pratica con i vari tipi di coltelli e i tagli professionali. Corso organizzato in collaborazione con ZWILLING.
docente: chef maurizio fantinato

giovedì 5 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 55 €
torte salate e focacce al forno

Tutti i trucchi per realizzare veloci e gustose preparazioni al forno, con prodotti stagionali e del territorio.
docente: chef maurizio fantinato

lunedì 9 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 65 €
piccola pasticceria: bicchierini golosi

Utilizzando tecniche tradizionali presenteremo in una nuova veste una serie di dessert, sia caldi che freddi, dagli abbinamenti insoliti.
docente: chef maura ferrari

mercoledì 11 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 60 €
i prodotti del territorio: il maiale

"del maiale non si butta niente"...Un menu' dalla A alla Z attraverso una reinterpretazione dei piatti tipici della tradizione.
docente: chef luigi mandruzzato

martedì 17 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 60 €* (*110 € per Riso 1-2)
riso1: il risotto

Le tecniche e le ricette più gustose per il cereale più consumato al mondo
docente: chef maurizio fantinato

giovedì 19 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 60 €
la pasta lievitata - corso base

Pane, pizze, focacce, spianate, anche a casa si possono fare!
docente: chef luigi mandruzzato

sabato 21 novembre

inizio ore 15.30 | durata 3h | costo 65 €
i prodotti del territorio: il tartufo

Un menu' completo partendo dall'aperitivo, utilizzando il tartufo, questo gioiello autunnale dal profumo inebriante, e dalla fragranza unica e ricca.
docente: chef luigi mandruzzato

lunedì 23 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 65 €
amore ti prendo per la gola

Una cena intrigante dall'aperitivo al dolce per sedurre e conquistare!
Menù a base di pesce e verdure di stagione per una speciale serata a due.
docente: chef maura ferrari

martedì 24 novembre

inizio ore 19.30 | durata 3h | costo 60 €* (*110 € per Riso 1-2)
riso2: tutto con il riso

Timballi, sformati, polpettine e tanto altro ancora con tutti i tipi di riso.
docente: chef maurizio fantinato

partner tecnico:
www.vm40.it

ARREDAMENTI 40