



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

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



ARREDAMENTI

www.vm40.it

appuntamenti ottobre | novembre | dicembre 2010

gli appuntamenti speciali...

sabato 2 ottobre

inizio ore 15.30 | durata 3h | costo corso e degustazione € 90,00

decorazioni floreali a tavola

Un corso, con il floreal designer

RICCARDO DRESSADORE

per imparare a decorare la tavola nei momenti di festa o per rendere ogni giorno un momento speciale con un allestimento o composizione floreale semplice ma curata nei dettagli.

mercoledì 6 ottobre

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

corso di cucina
con lo chef del
Gambero Rosso

MASSIMILIANO MARIOLA

in collaborazione con:



giovedì 28 ottobre

inizio ore 17

un pomeriggio
in cucina con

SIMONE RUGIATI

il giovane
chef del
Gambero
Rosso
in collaborazione
con Zwilling



giovedì 7 ottobre

dalle 17.30 alle 22.00

VM40 ARREDAMENTI presenta:

SHOW COOKING KITCHEN AID

Dimostrazioni e degustazioni con uno chef professionista Kitchen Aid che si esibirà con prove e funzioni dei forni vapore, multifunzione, microonde e del piano cottura ad induzione.

Nel corso della serata verranno preparati gustosi e originali piatti, dove le molteplici combinazioni di cottura sapranno esaltare i sapori e gli aromi delle varie preparazioni. Lo chef Kitchen Aid sarà a disposizione tutta la serata per svelarvi segreti e nozioni per una cottura a forno di grande qualità.

ci trovi su

facebook

twitter

Visita il nostro sito ed il nostro blog

www.gasparetto1945.it



lacucina

la scuola del gusto di gasparetto1945

appuntamenti **ottobre | novembre | dicembre 2010**

Corsi di cucina

I nostri sabato



sabato 9 ottobre 2010
ore 16.00

dimostrazione planetaria kitchenaid

DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 16 ottobre 2010 ore 16.00

dimostrazione centrifuga frutta e verdura magimix

DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 23 ottobre 2010 ore 16.00

dimostrazione frullatore a immersione bamix

DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 30 ottobre 2010 ore 16.00

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

CORSO di cucina per BAMBINI dolcetto o scherzetto?!

sabato 6 novembre 2010 ore 16.00

utilizzo del sifone in cucina

DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 13 novembre 2010 ore 16.00

dimostrazione planetaria kitchenaid

DIMOSTRAZIONE GRATUITA

sabato 20 novembre 2010

Natale 2010

Una giornata di festa dedicata ai nostri clienti con promozioni, degustazioni e tante sorprese... per presentare tutte le novità del natale 2010. In negozio ed in cucina un fermento di calore per le feste natalizie...

è Natale!

sabato 27 novembre 2010

l'olio in cucina

in collaborazione con OLIO COLLE NOBILE
DEGUSTAZIONE GUIDATA GRATUITA
previa prenotazione in negozio

sabato 4 dicembre 2010 ore 16.00

dimostrazione centrifuga frutta e verdura magimix

DIMOSTRAZIONE GRATUITA



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

martedì 19 ottobre

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

dolci al cioccolato

Se siete golosi amanti del cibo degli dei, in questo corso scoprirete molte preparazioni classiche e altre inconsuete utilizzando vari tipi di cioccolato. Da leccarsi i baffi...

docente Chef Maura Ferrari



lunedì 25 ottobre

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

tortellini & co

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 Pietro Pietrogrande



mercoledì 3 novembre

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

facciamo i biscotti in casa!

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?

Una lezione per imparare a fare dei biscotti speciali e gustosissimi...

docente Chef Maura Ferrari



mercoledì 10 novembre

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

una cena con la planetaria kitchenaid

Hai una planetaria KitchenAid e non riesci a sfruttarla al meglio, oppure vorresti scoprire tutti i suoi segreti per un futuro acquisto? Bene! Il nostro chef ti insegnerà come preparare una cena rapida e appetitosa utilizzando la strepitosa centrifuga americana, mostrandoti come utilizzare questo fantastico strumento e tutte le applicazioni possibili con i ganci in dotazione e gli accessori opzionali.

docente Chef Maurizio Fantinato



martedì 16 novembre - PRIMI PIATTI

martedì 23 novembre - PESCE

martedì 30 novembre - CARNE

inizio ore 19.30 | durata 3h
costo corso e degustazione € 110,00

corso base di cucina

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



mercoledì 1 dicembre

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

idee per le cene natalizie

Tante ricette classiche e innovative che spaziano dall'aperitivo al dolce per sorprendere durante le feste natalizie, e magari tante golose idee regalo per festeggiare con gusto...

docente Chef Maura Ferrari



mercoledì 13 dicembre

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

barbecue sotto la neve

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. Ideale per preparare succulenti manicaretti per le feste natalizie.

docente Chef Maurizio Fantinato



CORSO OMAGGIO PER CHI ACQUISTA UN BARBECUE WEBER A GAS NEI MESI DI NOVEMBRE E DICEMBRE

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

ci trovi su

facebook

twitter

Visita il nostro sito ed il nostro blog www.gasparetto1945.it