



corsi e percorsi di gusto | bottega dei sapori | eventi e dimostrazioni | libreria enogastronomica

sabato 19 novembre

Apriamo le porte
al Natale e
al temporary
gasparetto atempo

Una giornata di festa dedicata ai nostri clienti con promozioni per presentare tutte le novità del Natale 2011, in cucina e in negozio un fermento di gusto per le feste natalizie...

E per l'occasione tagliamo il nastro al nuovo spazio atempo, il nuovo temporary gasparetto, in un nuovo ambiente adiacente al negozio.

mercoledì ore 20.00
durata 2h

21.sett
con il Mastro Birraio Nicola Zanella
**a scuola di birra
con il
mastro birraio**

Una serata dedicata alla scoperta del mondo delle birre artigianali italiane con il Mastro Birraio Nicola Zanella. Curiosità, storie e degustazione di alcune produzioni di micro birrifici del Bel Paese.
costo corso e degustazione € 25,00



mercoledì ore 16.00
durata 3h

5.ott
in collaborazione con Decora
**l'arte di decorare
...con dolcezza**

Una maestra decoratrice vi svelerà i segreti per realizzare magnifiche torte decorate e le migliori tecniche per rendere le preparazioni di pasticceria dei veri gioielli.



**Dimostrazione gratuita a numero chiuso
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

SPECIALI

il sabato da noi

sabato tutta la giornata

3.sett

Weber day

una giornata in compagnia dei barbecue Weber

DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI GRATUITE



sabato ore 16.00

10.sett

cuciniamo con la pressione!

Una giornata dedicata alle nuove pentole a pressione Lagostina

Lagostina
1901
www.lagostina.it



ACTICOOK®

DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI GRATUITE

sabato tutta la giornata

17.sett

**dimostrazione centrifuga
Magimix**

DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI GRATUITE

sabato ore 16.00

24.sett

**impariamo ad affettare con
Kyocera e Microplane**

DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI GRATUITE

sabato tutta la giornata

1.ott

**I love cooking Crepes
Ballarini**

DIMOSTRAZIONE GRATUITA DELLA LINEA BALLARINI CON DEGUSTAZIONE DI CREPES

sabato tutta la giornata

8.ott

fare la pasta con Marcato
una giornata per mettere alla prova i prodotti Marcato per preparare la pasta fatta in casa
DIMOSTRAZIONE GRATUITA

15.ott

un sabato con Nespresso!

DEGUSTAZIONI E DIMOSTRAZIONI GRATUITE

sabato tutta la giornata

22.ott

**Swiss diamond
l'antiaderente numero 1 al mondo**

DIMOSTRAZIONI GRATUITE

sabato tutta la giornata

29.ott

**il frullatore a immersione
Bamix**

DIMOSTRAZIONI GRATUITE

sabato tutta la giornata

5.nov

**facciamo
la pasta
con la
planetaria
KitchenAid**

DIMOSTRAZIONI
GRATUITE



corsi di cucina

DA SETTEMBRE
A NOVEMBRE 2011

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

mercoledì | ore 19.30
7.sett

docente Chef Maurizio Fantinato
corso barbecue di fine estate
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.
costo corso e degustazione € 35,00

lunedì | ore 19.30
12.sett

docente Chef Cinzia Cezza
un menù con le verdure di stagione
Grazie alla fantasia e alla vegetale creatività della Chef Cinzia Cezza, scopriremo gustosi abbinamenti per un ricco menù con le verdure di fine estate.
costo corso e degustazione € 35,00

martedì | ore 19.30
20.sett

docente Chef Saro Mantarro
Sicilia con fantasia
Un percorso gastronomico alla scoperta di alcune delle migliori preparazioni estive di una tra le più calde e gustose regioni italiane, accompagnati da rielaborazioni creative dallo chef siciliano Saro Mantarro.
costo corso e degustazione € 45,00

lunedì | ore 19.30
26.sett

a scuola di dolci
con Giuliano Baldessari
docente Chef Giuliano Baldessari
Chef de "Le Calandre"
della Famiglia Alajmo
Uno Chef speciale per una serata speciale. Lo chef Giuliano Baldessari, che segue da anni lo stellato Massimiliano Alajmo presenterà quattro dolci speciali e creativi, realizzabili nella cucina di casa.
costo corso e degustazione € 65,00

lunedì | ore 20.00
10.ott

scopriamo assieme i tagli della carne:
i tagli bovini - manzo e vitello
lunedì | ore 20.00
7.nov
scopriamo assieme i tagli della carne:
i tagli del maiale

Con l'aiuto di un esperto macellaio e di uno chef, scopriremo i principali tagli delle carni da macello e le parti meno utilizzate normalmente in cucina, per realizzare piatti saporiti e ricchi di principi nutritivi.
docenti
Marco Verza Macellerie Salumerie
Le Carni Borsea
Chef Maurizio Fantinato
in collaborazione con 
costo ogni corso e degustazione € 30,00

lunedì | ore 19.30
3.ott

docente Chef Andrea Focarini
un menù del territorio presentato da un giovane chef
Con l'utilizzo dei prodotti del nostro territorio un giovane chef emergente ci propone un menù creativo e facile da preparare, per stupire e per apprezzare i prodotti di stagione...
costo corso e degustazione € 35,00

lunedì | ore 19.30
17.ott

docente Chef Cinzia Cezza
a tavola 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.
costo corso e degustazione € 35,00

mercoledì | ore 19.30
26.ott

docente Chef Maura Ferrari
dolci al cucchiaino
Tra il classico ed il creativo, i dolci al cucchiaino un fondamento della cucina, raccontato e spiegato dalla nostra chef, con abbinamenti mai banali.
costo corso e degustazione € 40,00

martedì | ore 19.30
8.nov

il pesce azzurro
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 Saro Mantarro
costo corso e degustazione € 40,00

mercoledì | ore 19.30
16.nov

docente Chef Pietro Pietrogrande
pasta fresca, dalla tagliatella al tortellino
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.
costo corso e degustazione € 35,00

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  

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