

FEBBRAIO - MARZO 2012

# lacucina appuntamenti



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

## il sabato da noi

### APPUNTAMENTI GRATUITI

sabato tutta la giornata

# 11.feb

#### Swiss Diamond

il miglior antiaderente al mondo, realizzato in Svizzera e resistente al trapano!

sabato tutta la giornata

# 18.feb

#### il robot multifunzione

### Magimix

dalla Francia il robot preferito da Gordon Ramsey

sabato tutta la giornata

# 25.feb

#### coltelli in ceramica

### Kyocera

venite a provare la loro impareggiabile qualità di taglio

sabato tutta la giornata

# 3.mar

#### presentazione in cucina

### la planetaria KitchenAid

l'originale da sempre

sabato tutta la giornata

# 10.mar

#### la macchina per il sottovuoto

### Tre Spade

l'azienda italiana leader nel professionale presenta un modello domestico

sabato tutta la giornata

# 17.mar

### Marcato

#### macchine da pasta e... biscotti!

sabato tutta la giornata

# 24.mar

#### presentazione in cucina

### la centrifuga Magimix

la n.1 al mondo, con 20 anni di garanzia

sabato tutta la giornata

# 31.mar

#### presentazione in cucina

### la pentola a pressione Acticook

l'ultima nata in casa Lagostina

**lacucina**  
la scuola del gusto di  
gasparetto 1945

gasparetto 1945 · Corso del Popolo, 145 · ROVIGO  
tel. 0425.21504 · fax 0425.422309

www.gasparetto1945.it e su  

partner tecnico



**ARREDAMENTI**  
www.vm40.it

# corsi di cucina

mercoledì

15.feb

docente Chef Maurizio Fantinato

**piatti preziosi con pesce economico**

Un menù di pesce con piatti sfiziosi e prelibati con un occhio attento alla spesa.

costo corso e degustazione € 38,00

 ore 19.30  
durata 3h

lunedì

20.feb

docente Chef Cinzia Cezza

**spezie, conoscerle per usarle al meglio**

Un laboratorio di cucina dove imparare ad usare e dosare le spezie per rendere i nostri piatti sempre diversi.

costo corso e degustazione € 35,00

 ore 19.30  
durata 3h

mercoledì

29.feb

docente Chef Maurizio Fantinato

**riso e risotti**

Il perlato chicco proposto nelle sue innumerevoli varianti, risotti, sformati, pilaf con abbinamenti originali proposti dal nostro chef Maurizio.

costo corso e degustazione € 35,00

 ore 19.30  
durata 3h

lunedì

5.mar

docente Chef Maurizio Fantinato




**dolci classici presentati a porzione**

Le torte classiche in formato monoporzione

costo corso e degustazione € 35,00

 ore 19.30  
durata 3h

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

difficoltà base   
difficoltà media   
difficoltà elevata 

lunedì

12.mar

docente Chef Pietro Pietrogrande

**pasta fresca**

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

 ore 19.30  
durata 3h

lunedì

19.mar

docente Chef Giuliano Baldessari

**cooking Show con Giuliano**

Il giovane e pluripremiato chef che segue da anni lo stellato Massimiliano Alajmo ci allietterà la serata con ricette speciali dagli abbinamenti ricercati accompagnate ad etichette della nostra penisola.

costo corso e degustazione € 65,00

ore 19.30  
durata 3h

mercoledì


21.mar

docenti Chef Maurizio Fantinato e Marcello

**il primo Barbeque dell'anno!**

Riproponiamo uno dei nostri corsi di maggior successo con una nuova chiave di lettura. Cotture dirette e indirette con manzo, vitello e frutta.

costo corso e degustazione € 35,00

 ore 19.30  
durata 3h

lunedì


26.mar

docente Chef Maura Ferrari

**dessert al cioccolato**

Che vi piaccia il cioccolato classico, chic o per bambini o se avete anche semplicemente bisogno di una cioccolatoterapia ecco il corso che fa per voi, ricette intriganti al cucchiaino proposte dalla nostra resident chef Maya.

costo corso e degustazione € 42,00

 ore 19.30  
durata 3h