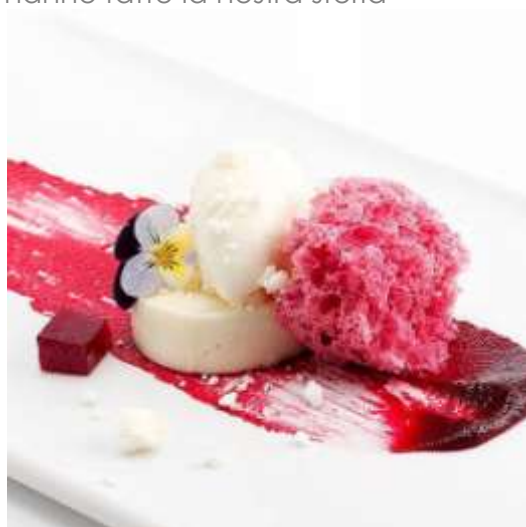




PIATTI DA CHEF

Se la cucina è la vostra passione ma non vi accontentate di una ricetta perfetta e volete di più, aspirando a riprodurre i piatti dei cuochi famosi...allora questa serata è ciò che vi potete aspettare da un corso che vi racconterà un pezzo della storia della cucina italiana attraverso gli occhi di alcuni Chef stellati di fama internazionale che hanno fatto la nostra storia



Valeria Piccini, Ristorante Caino, Manciano (GR) due stelle Michelin;
Herbert Hintner, Ristorante Zur Rose, S. Michele Appiano (BZ), due stelle Michelin;
Lucio Pompili, Ristorante Symposium, Cartoceto (PU), una setlla Michelin;
Massimiliano Alajmo, ristorante Le calandre, Rubano (PD), tre stelle Michelin

Una lezione per imparare a preparare...

- ricotta calda con uovo di quaglia e crema di asparagi di Valeria Piccini
- risotto al limone con formaggio di malga di Herbert Hintner
- gamberoni con crema di fagioli e pancetta al basilico di Lucio Pompili
- bignè liquidi con panna e riduzione di caffè di Massimiliano Alajmo



Il Costo del corso è di 60,00 Euro



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*