



Squisito e...senza glutine! con lo Chef Ermanno Zago

Nato e cresciuto in una famiglia di ristoratori, oggi assieme alla mamma ed ai fratelli gestisce il *Ristorante Le Querce* di Ponzano Veneto.

Collabora con l'Associazione Italiana Celiachia Veneto e con l'Associazione Italiana Latto Intolleranti, in qualità di consulente e formatore presso gli istituti alberghieri e le associazioni di categoria.

Di lui dice: *"In ogni cosa che faccio, metto passione, perseveranza, curiosità e un pizzico di... polvere di stelle, è un ingrediente segreto, conosciuto anche con l'espressione "metterci il cuore"."*



Ermanno ci condurrà in una cucina attenta alla stagionalità e alla territorialità ma...gluten free!

...e, per i più scettici, scoprirete che "senza glutine" non vuole affatto dire "senza sapore"...provare per credere!

Una lezione per imparare a preparare...

- tartelletta al radicchio rosso di treviso con fonduta di asiago
- gnocchi di patate e ceci spadellati ai verdi dell'orto
- dessert al grano saraceno con chantilly al mascarpone
- cheesecake frollosa con coulis ai frutti rossi



Il Costo del corso è di 70,00 Euro

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

