



Gli antipasti di pesce tra tradizione e innovazione con lo Chef Lorenzo Binatti

Nativo della zona del Delta del Po lo Chef Lorenzo Binatti così si racconta:

"...l'arte è sempre stata il filo conduttore del mio percorso.

Un percorso che sulle note di Fabrizio de André mi ha guidato dalla musica sino alla cucina, insegnandomi a raccogliere con i sensi l'infinita meraviglia del mondo.

Proprio da ciò che vedo, ascolto, tocco e assaggio, nasce la mia cucina, alla riscoperta e all'adattamento di sapori e tradizioni di un popolo conteso, tra la terra e il mare."



Tecnica, gusto, innovazione, tradizione, conoscenza della materia, mare, terra, farine, erbe, latticini, uova, pane, impiattamenti, colori, idee! Tutto questo in un unico corso! Prepareremo e degusteremo insieme degli antipasti totalmente diversi tra loro ma con un unico comune denominatore: il pesce.

Una lezione per imparare a preparare...

- Capesante, pesto mediterraneo e pane carasau
- Carciofo alla romana, alici e bufala
- Tortino di baccalà
- Trasparenza di seppia
- Mazzancolla scottata, fonduta di broccoli e crostini



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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