



Cottura a bassa temperatura: il pesce 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."



Una lezione in cui ...

un corso che utilizzerà più tecniche (sottovuoto, vasocottura, acidificazione, uso del roner) per la realizzazione di tre ricette di pesce utilizzando tecniche completamente diverse ma con un comune denominatore: la bassa temperatura

Tecnica, gusto, innovazione, tradizione, conoscenza della materia, mare, terra, farine, erbe, latticini, uova, pane, impiattamenti, colori, idee! Tutto questo nei corsi dello Chef Binatti!



Il Costo del corso è di 70,00 Euro



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