



## La vasocottura 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 impareremo...

tre ricette o meglio tre tecniche che affondano le radici nelle pratiche di conservazione di un tempo e che in un'ottica di lavorazione moderna possono dare grandi risultati.

Tre lavorazioni che non necessitano di attrezzature particolari ma... solo di forno e pentole

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...!*