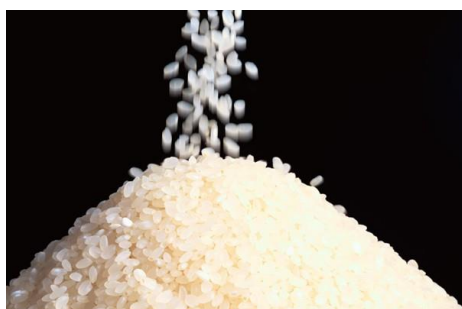




## I RISOTTI GOURMET... ...CHE VINI ABBINIAMO?

Il riso fa buon sangue. Contiene infatti pochissimi grassi, è meno calorico della pasta, povero di sodio e ricco di potassio, proteine, vitamine, minerali e fibre. Inoltre non ha glutine, dettaglio che lo rende un cibo ammesso persino nella dieta dei celiaci.



Insomma... il riso fa bene ed è sano... si usa anche nella cosmesi (!! ) e...c'è chi (incredibile!!)... sta svolgendo un interessante progetto per produrre etanolo, da utilizzare come carburante, mediante la fermentazione del riso!  
...magari noi ci limitiamo alla cucina, che dite??!!

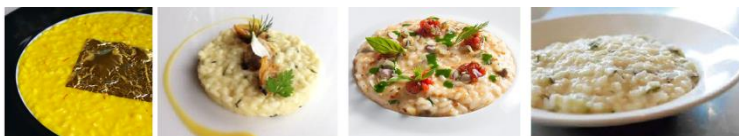
**Una lezione** per imparare a preparare...

- Risotto con scorfano, finocchietto e burro al mandarino
- Risotto con crema di piselli, salsiccia, fonduta di provolone e limone
- Risotto castelmagno, polvere di porcini e nocciole

*Ogni risotto sarà accompagnato da un vino speciale e un sommelier esperto ci guiderà in una degustazione sensoriale che ci condurrà in un viaggio meraviglioso di sapori e profumi!*



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



Chiamami al 347 8935669  
per qualsiasi informazione  
o per iscriverti. Ti aspetto  
Buon Apprendimento  
.....con Gusto