

Master of Food

Il gusto di saperne *ancora* di più

comunicare



Tecniche di Cucina

28 febbraio, 1 - 7 - 8 marzo 2011
(ore 20.00)

presso Istituto Alberghiero "Motti"
sede di Via F.lli Rosselli 41 - Reggio Emilia

Iscrizioni e informazioni

tel. 348 5203707

email: master@slowfoodreggio.it

www.slowfoodreggio.it

Termine iscrizioni

20 febbraio 2011

Per confermare l'iscrizione è necessario versare una caparra di 50 Euro (che non sarà restituita in caso di rinuncia)



Istituto
di Istruzione Superiore
"Angelo Motti"



Slow Food[®]
Reggio Emilia

Saper cucinare è un'arte e farlo bene è tutt'altro che facile: se quando siete in casa non riuscite ad andare al di là di un piatto di spaghetti scotti ma sentite la necessità di qualcosa di più e di meglio, ma anche se avete già il sacro fuoco della passione e intendete perfezionarvi, ecco un corso che fa per voi:

4 lezioni tematiche (ortofrutta, cereali e legumi, carne, pesce) per acquisire le conoscenze teoriche e pratiche basilari per lavorare ai fornelli. Le lezioni spaziano dall'utilizzo dell'utensileria alle principali tecniche di cottura, dai metodi di conservazione degli alimenti alle salse e ai fondi di cottura.

Docenti del corso: Gilberto Venturini (cuoco, curatore di Slow Fish) e Marcella Cigognetti (cuoca).

Quota di partecipazione: 180 Euro (165 Euro per i soci giovani - fino a 30 anni); la quota comprende il materiale didattico (dispensa del corso + libro "Ricette di Osterie d'Italia").

Numero massimo di iscritti: 15.

La partecipazione al corso è riservata ai soci Slow Food: è possibile associarsi direttamente all'inizio della prima lezione.