

ORGANIZZANO

# Corso di Arte Culinaria



foto di Nico Lusoli

## Corso di Arte Culinaria - Nel Segno della Tradizione

### Programma

- Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia. La Sfoglia col mattarello tra Storia e Leggenda.
- Tagliatelle, Taglioline, Quadrucci, Maltagliati, Lasagne e Tortelloni.
- Il bollito e le salse che lo esaltano.
- I Vini del territorio e loro abbinamenti.
- Esercitazioni pratiche affiancate da sfogline, chef e sommelier.
- **Dove:** Castelranco Emilia Istituto Comp. G. Guinizelli. Tel. 059 926517 - 059 921576 Fax. 059 920927 E mail: info@guinizelli.it
- **Durata:** 6 incontri di 3 ore ciascuno.
- **Orario:** Lunedì e Giovedì dalle ore 20,00 alle ore 23,00.
- **Data:** a partire dal 14 gennaio 2008.
- **Quota: Euro 140**, comprensiva della cena di fine corso.

*Il Corso di Arte Culinaria ha lo scopo di far conoscere e valorizzare le più tradizionali ricette gastronomiche del nostro territorio. Verrà condotto da noti chef, sommelier e sfogline. Le esercitazioni pratiche termineranno con una prova finale e il rilascio di un diploma di partecipazione. Slow Food, Consorzio Modena a Tavola, Consorzio Parmigiano-Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Modena, Marchio storico dei Lambruschi Modenesi, hanno aderito all'iniziativa.*

---

Il ricavato dell'iscrizione verrà totalmente devoluto all'Istituto Comp. G. Guinizelli, le spese verranno sostenute dall'Associazione di volontariato La San Nicola.

---