

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.
