

ORGANIZZANO

Corsi di Arte Culinaria



foto di Nico Lusoli

Corso di Arte Culinaria - Nel Segno della Tradizione Impariamo a tirare la sfoglia

Programma

- Il Tortellino Tradizionale di Castelranco 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 sfoglino, chef e sommelier.
- i giovedì, a fine serata, assaggi di prodotti tipici.

- **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:** Martedì e Giovedì dalle ore 20,00 alle ore 23,00.
- **Data:** 12 - 14 - 19 - 21 - 26 - 28 gennaio 2010. • **Quota:** Euro 150, comprensiva della cena di fine corso.

Corso di Arte Culinaria - Nel Segno della Tradizione Grandi Chef e le eccellenze enogastronomiche del territorio

Programma

- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. • Mortadella di Bologna. • Il Parmigiano Reggiano.
 - Il Prosciutto di Modena. • I Lambruschi, il Pignoletto, il Nocino. • Esercitazioni teoriche e pratiche anche presso cucine attrezzate.
- **Dove:** Castelranco Emilia Istituto Comp. G. Guinizelli. Tel. 059 926517 - 059 921576 - Fax. 059 920927 - E mail: info@guinizelli.it
 - **Durata:** 4 incontri di 2 ore ciascuno. • **Orario:** Lunedì e Mercoledì dalle ore 20,00 alle ore 22,00.
 - **Data:** 11 - 18 - 25 - 27 gennaio 2010. • **Quota:** Euro 180, comprensiva della cena di fine corso.

I Corsi di Arte Culinaria hanno lo scopo di far conoscere e valorizzare le più tradizionali ricette gastronomiche del nostro territorio. Verrà condotto da noti chef, sommelier e sfoglino. 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, Consorzio tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Ordine del Nocino Modenese, hanno aderito all'iniziativa.

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