

Incontri in cucina

Un corso di cucina per incontrarsi e conoscere, condividendo la passione per la buona cucina. Sotto la guida di tre diversi chef professionisti, nel corso delle tre lezioni verranno preparati piatti gustosi, veloci e facili da realizzare, con l'utilizzo di pochi ingredienti base. Ogni serata saranno preparate tre/quattro diverse portate che verranno degustate insieme al termine della lezione.

Durata: 3 lezioni di 3 ore ciascuna

Orario: il lunedì ore 19.00-22.00 dal **14 ottobre 2019**

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 120 Euro (110 Euro iscritti a un precedente corso di cucina)

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Slow fish

Una lezione per imparare a realizzare un intero menù a base di pesce che avrà per protagonista un vero esperto: il professor Silvio Greco, biologo marino, docente di Sostenibilità ambientale all'Università di Pollenzo, gastronomo e chef per passione che ha condotto campagne di ricerca sulla pesca in quasi tutti i mari del mondo.

Durata: una lezione di 3 ore **martedì 29 ottobre 2019**

Orario: ore 19.00-22.00

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 40 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

Semifreddi e sorbetti d'autunno

Per i più golosi, una lezione pratica dedicata all'autunno e ai suoi frutti. Ricchi di gusto, colore e proprietà benefiche per il nostro organismo: castagne, cachi, mandarini, pere, noci, saranno i protagonisti di mousse, glassature, semifreddi e sorbetti, delizioso antidoto alla stanchezza e un carico di energia!

Durata: una lezione di 3 ore **lunedì 11 novembre 2019**

Orario: ore 19.00-22.00

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 40 Euro (35 Euro iscritti a un precedente corso di cucina)

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

I cocktail per l'aperitivo perfetto

Una lezione pratica per imparare i segreti fondamentali dei bartender per realizzare a casa un cocktail di qualità: Negroni, Americano, Spritz, Mojito e Hugo!

Durata: una lezione di 3 ore **martedì 12 novembre 2019**

Orario: ore 20.30-22.30

Sede: c/o Circolo F. Pucci via Gabriele D'Annunzio 182 – Ponte a Mensola

Costo del corso: 25 Euro

N° partecipanti: min 10/max 15

Per informazioni e iscrizioni: cell. 333 8015133; e-mail: ass.eventi@hotmail.com

www.associazione-culturale-eventi.org