

PROGRAMMA CORSI DI CUCINA

da Ottobre 2015 a Maggio 2016



- 16 ottobre** Il maestro Sabbatini e l'arte dell'intaglio di frutta e verdura per cocktail speciali
- 30 ottobre** Dall'antica tradizione: le confetture della nonna con Caterina Betti
- 13 novembre** Macarons dolci e salati con Isabella Gaudino
- 27 novembre** I misteri della panificazione: pane e pizza con il lievito madre con Lucia Moretti
- 4 dicembre** Come cucinare la carne per il periodo di Natale con Gustavo e Ascanio, e la degustazione dei vini della Cantina Briziarelli
- 18 dicembre** Un'ottima cena a base di pesce di mare con Laura Colaiacovo con degustazione dei vini della Cantina Morami e il centro tavola perfetto realizzato da Ada Paleani
- 15 Gennaio** Piccola pasticceria con Isabella Gaudino
- 22 gennaio** Una conservazione antica: i sottosale con Caterina Betti
- 5 febbraio** Degustare i formaggi, in collaborazione con Stefano Passeri di Grifo Latte e i produttori di miele Bio della nostra regione
- 19 febbraio** Tutti i pani del mondo.. tipologie e metodi di panificazione per realizzare diversi tipi di pane con Lucia Moretti
- 4 marzo** Bellezza: creme e rimedi naturali con Caterina Betti
- 18 marzo** La cucina del pesce di Lago, una tradizione antica , in collaborazione con il consorzio dei pescatori del Lago Trasimeno
- 8 aprile** Cake Design: cupcake con frosting, minicake, cakepops con Isabella Gaudino
- 22 aprile** Elisir liquori e sciroppi dell'antica tradizione con Caterina Betti
- 6 maggio** Ricette con tofu, seitan e tempeh con Lucia Moretti
- 20 maggio** Il buffet delle feste, allestire il buffet perfetto con Isabella Gaudino

**Le lezioni si svolgeranno presso il Relais la Casa dei Cavalli Via S.Vetturino 31
dalle ore 15,00 alle ore 18,00**

**PER OGNI DATA VERRA' PUBBLICATO IL RELATIVO PROGRAMMA .
I soci comunque potranno usufruire di uno sconto acquistando pacchetti di
minimo 6 lezioni.**