

CON IL PATROCINIO DI:



COMUNE DI
CERETE

E DI:



BIBLIOTECA
COMUNALE
DI CERETE

Corso di cucina classica e creativa

ORGANIZZATO DALLO CHEF MATTEO TELI
PRESSO IL RISTORANTE VECCHIO MULINO – ROVETTA (BG)

Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti i mezzi e le conoscenze necessarie per migliorare le prestazioni in cucina, al di là della realizzazione delle ricette proposte. Ci proponiamo di fornire le conoscenze che permettano di realizzare piatti sia semplici che complessi, da utilizzare nella cucina "di tutti i giorni" oppure nelle "occasioni speciali".

DESCRIZIONE SCHEMATICA DELLA PROPOSTA:

DURATA: 6 lezioni della durata di circa 3 ore ciascuna

GIORNATE E ORARI: Lunedì, martedì o mercoledì sera dalle 19 alle 22, oppure dalle 20 alle 23. In alternativa: lunedì mattina dalle 8,30 alle 11,30. Oppure: lunedì, martedì o mercoledì dalle 17,00 alle 20,00.

PARTECIPANTI: Massimo 10 persone. Indifferentemente uomini o donne.

SEDE: I corsi si svolgeranno presso la cucina del ristorante Vecchio Mulino (Rovetta).

STRUTTURA	PRIMA LEZIONE	Antipasti
DEL CORSO:	SECONDA LEZIONE	Primi piatti
	TERZA LEZIONE	Secondi Piatti
	QUARTA LEZIONE	Dessert
	QUINTA LEZIONE	Gli aperitivi
	SESTA LEZIONE	Argomenti a scelta proposti dai partecipanti

SONO INCLUSI: Ricettario personalizzato
Ingredienti per la realizzazione delle ricette che verranno poi consumate dai partecipanti
Realizzazione teorico-pratica di circa 30 ricette

E' prevista l'organizzazione di un incontro preliminare con chi fosse interessato a partecipare in modo da definire i dettagli e gli orari che più incontrano le necessità di tutti e i costi del corso (che variano in base al numero di adesioni)

**PER AVERE ALTRE INFORMAZIONI E PER EFFETTUARE UNA
PRE-ADESIONE NON VINCOLANTE (ENTRO IL 27 GENNAIO):**

REFERENTE: CINZIA LOCATELLI 348.8503872 - info@vecchiomulino.biz