

Venerdì 13 aprile h18.30

LIGHT MA CON GUSTO
(un menù completo)
45€

Una lezione per chi vuole coniugare il buono con la leggerezza, esaltando il gusto dei cibi in cotture al vapore e al cartoccio.

Martedì 17 aprile h18.30

PRIMAVERA...ASPARAGI & CO.
(un menù completo)
45€

Creative ricette per apprezzare la delicatezza degli ingredienti protagonisti della primavera: asparagi, spinacini, fave, piselli...dall' antipasto al dolce!

Giovedì 19 e 26 aprile h18.30

TECNICHE DI PASTICCERIA
(due lezioni)
80€

Un corso che insegna le tecniche di base e le nozioni indispensabili per imparare a preparare ottimi dolci:
masse montate, masse frolli, creme, meringaggi, bagne, pasta choux, pasta strudel, proposti con tecniche e ricette professionali!

Sabato 21 aprile h11

**PARLIAMO DI FARINE,
IMPASTIAMO IL PANE:**
IN COLLABORAZIONE CON
MULINO MARINO
60€

Una lezione teorica sulle tante tipologie di farina, accompagnata dalla produzione di pani "rustici", dai sapori di una volta.
Ospite Fausto Marino del celebre mulino, con le sue farine, tra le migliori in commercio.
(PRENOTAZIONE ENTRO VENERDI' 13 APRILE)