

Cucina delle regioni: regioni da scoprire



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Marco Olivieri

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Un viaggio gastronomico attraverso le meraviglie della cucina regionale italiana. L'Italia ha una grande varietà di usi e costumi, che si riflettono anche nella sua ricchissima tradizione gastronomica. Ogni lezione sarà un'occasione unica per approfondire la conoscenza delle diverse cucine regionali, sotto la guida esperta del nostro chef Marco Olivieri. Imparerai a preparare piatti iconici come la carbonade valdostana, le pallotte cacio e ova, la caponata e tanto altro.

Programma

Ti proponiamo tre corsi di 4 lezioni ciascuno, ogni lezione sarà l'occasione per approfondire la conoscenza della tradizione gastronomica di una regione e per condividerne il gusto e la cultura.

- **Regioni da scoprire del nord:**
 - Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Trentino-Alto Adige, Valle d'Aosta
- **Regioni da scoprire del centro:**
 - Abruzzo, Toscana, Lazio, Molise
- **Regioni da scoprire del sud:**
 - Basilicata, Calabria, Campania, Sicilia



Certificazione

- attestato di frequenza