

Cucina: tradizione e innovazione



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Niccolò Mannavola

 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

Percorso che unisce cucina tradizionale e tecniche contemporanee. Dalle preparazioni classiche alle ricette povere e di recupero, ogni piatto viene reinterpretato in chiave gourmet, valorizzando materie prime, tecnica, creatività e presentazione.

Programma

- abbinamento di consistenze, sapori e colori
- riduzione degli sprechi e utilizzo completo degli ingredienti
- tecniche di taglio e lavorazione delle materie prime
- tecniche di cottura
- reinterpretazione dei grandi classici in chiave moderna
- cucina povera e ricette di recupero in chiave gourmet



Certificazione

- attestato di frequenza