

Corso pratico di cucina

Rivolto ad appassionati più o meno esperti:

“Basta si sappia tenere un mestolo in mano!”

Gli interessati avranno modo di mettere in pratica ricette tratte dal Manuale dell’Artusi ed altre con varianti innovative.

In quattro, dei sei incontri, sarà preparato un menù completo, composto da: antipasto, primo, secondo e dolce. Al termine della preparazione i Corsisti si trasferiranno in sala da pranzo, dove verrà degustata la cena con i piatti preparati.

Calendario Incontri:

I°	28/10	ore 18,00/20,00	“Regole di Base” presso Artusi
II°	4/11	ore 19,00/22,00	presso l’Istituto B. Buontalenti
III°	11/11	ore 19,00/22,00	presso l’Istituto B. Buontalenti
IV°	18/11	ore 19,00/22,00	presso l’Istituto B. Buontalenti
V°	25/11	ore 19,00/22,00	presso l’Istituto B. Buontalenti
VI°	2/12	ore 18,30/20,30	consegna Attestati c/o Artusi

Il Corso, organizzato in collaborazione con l’Istituto Alberghiero Bernardo Buontalenti di Firenze, suddiviso in 6 incontri, si svolgerà per il I° e VI° incontro presso la sede Artusi, mentre gli altri saranno tenuti presso l’Istituto Alberghiero Bernardo Buontalenti - Via dei Bruni n° 6 – 50133 Firenze, il Giovedì dalle ore 19,00 alle 22,00.

In occasione del I° Incontro, sarà consegnato il grembiule con Logo e le dispense, ovvero le Ricette dei piatti previsti.

Il Corso è a numero chiuso, per solo 15 partecipanti, l’iscrizione dovrà avvenire entro e non oltre il **15/10/2010**.