



CISL
PIACENZA

20/01/2012

Cucinare con lo chef, che passione !

Piacenza (Gariga)

La cucina è la vostra passione?

La sede di Piacenza della

Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni

Vi propone 4 serate in cui conoscenza, tecnica, curiosità e perché no divertimento si combineranno per allietarVi.

30 gennaio 2012 con lo chef LEONARDO REPETTI 21 febbraio 2012 con il maestro pasticciere ALDO SCAGLIA

IL TRIONFO DELLA VERDURA FESTEGGIAMO IL CARNEVALE

- Piccola charlotte di patate e zucchine con spuma al salmone Turtlit
- Strudel di verdura con fonduta al taleggio
- Gonfietti con uva e mele
- Fagottino di crespella con asparagi caprino e noci
- Zeppole
- Nasello vestito di scarola
- Dolci divagazioni

13 febbraio 2012 con lo chef LEONARDO REPETTI 6 marzo 2012 con il maestro pasticciere ALDO SCAGLIA

PIACEVOLMENTE RIPIENO DOLCI PIACERI

- **Sformatino di verza con cuore di fontina e straccetti di pancetta croccante Casa chiusa (Tiramisù leggero)**
- **Tortino di finocchio abbinato con fichi secchi e arachidi salati**
- **Madagascar (Bavarese alla vaniglia bourbon)**
- **“Gnocconi” di patate farciti con toma piemontese, broccoli e salame cotto**
- **Amaro (Gran Cru Mousse al cioccolato)**
- **Portafoglio di vitellone bianco con porcini aromatizzato al barolo**

Chef e pasticcere di provata esperienza e talento saranno i Vostrì consulenti

di arte culinaria con accenni alla mise en place, abbinamento vini, decorazioni!!!!

Per chi lo vorrà, IN DATA DA DEFINIRE serata conclusiva sul tema RHUM E CIOCCOLATO

Costo del corso: 40,00 Euro per ogni serata comprensivi di materie prime, utilizzo attrezzature, assaggi dei prodotti realizzati e simpatico omaggio

Orario e sede del corso: Dalle 19.30 alle 23.00 presso Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni Sede di Piacenza Località Vignazza, 15 – Gariga - Podenzano (Piacenza)

INFORMAZIONI ed ISCRIZIONI: Paola Trespìdi Tel.: 0523/1998013 cell. 340/1132065 e-mail: paolatrespìdi.pc@ialemiliaromagna.it