

CT ADRIATICO
Gruppo Parma

Sabato 2 marzo 2019 - Corso "Pasta e pane"

Sabato 30 marzo 2019 - Corso "Dall'Antipasto al Dolce"

Inizio ore 10 e termine alle ore 14

presso Forno Pane e Co. - Via La Spezia 66 - 40125 Parma



| QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE PER OGNI GIORNATA DI CORSO | Ordinari e familiari* | | Esterni |
|---|--|--|---------------------------------------|
| | Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo) | Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo) | Importo che sarà addebitato in C/C |
| | 60 € | 40 € | 60 € |

La quota comprende

- Corso di cucina con cuoco di comprovata esperienza
- Materie prime di qualità

La quota non comprende

- Tutto quanto non indicato ne "La quota comprende"

* L'importo indicato nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.

Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla.



Programma del laboratorio "Pasta e pane" - Sabato 2 marzo 2019

I partecipanti cucineranno insieme allo chef Giuseppe Salvatore Paladino i seguenti piatti:

- Tortelli di erbetta con burro fuso e Parmigiano Reggiano 36 mesi
- Tagliatelle al nero di seppia con ragù di calamari
- Tortelli di patate con burro fuso e salvia
- Tagliolini con alici, spinaci freschi e crumble di pane alla paprika
- Ravioli con ricotta e lime su salsa fondente di pesce

Programma del laboratorio "Dall'antipasto al dolce" - Sabato 30 marzo 2019

I partecipanti cucineranno insieme allo chef Giuseppe Salvatore Paladino i seguenti piatti:

- Tartare di tonno con olio al mandarino
- Millefoglie di pagello con patate e pomodorini
- Salmone alla griglia con piselli all'inglese
- Filetto di branzino in crosta di patate
- Gamberoni all'imperiale

Per entrambi i corsi:

- verranno utilizzate materie prime di assoluta qualità acquistate personalmente dallo chef
- vi sarà la docenza di uno chef di comprovata esperienza messo a completa disposizione del gruppo