

# CHEF PER UN GIORNO: LIVE COOKING CON IL GAMBERO ROSSO®!

CT Nord Ovest Gruppo Piemonte e Valle d'Aosta - Torino

Sabato 10 aprile 2021 ore 18.00 - Incontro realizzato sulla piattaforma Zoom  
Durata: 140 minuti circa

**Il link e le istruzioni per partecipare online verranno inviati  
con apposita mail**

**L'appuntamento per il collegamento è previsto 15 minuti prima**



**DUE ORE E POCO PIU' DI LIVE COOKING CON GLI CHEF DIPLOMATI GAMBERO ROSSO® E LA TUA CENA È SERVITA!**

Scoprirai ricette, trucchi, consigli degli Chef per preparare da casa tua le loro ricette.

Prima del corso riceverai via mail la lista della spesa con gli ingredienti da acquistare e tutto il materiale per cucinare.

Durante il corso cucinerai in diretta con gli Chef e potrai fare domande o chiedere consiglio e aiuto. Preparerete insieme:

- **spaghetto di Gragnano, bisque di gamberi e carne**
- **trancio di pescato del giorno, verdure croccanti e marmellata di patate (composta).**

Al termine riceverai via mail l'intera registrazione dell'evento per poterla rivedere.

**L'iniziativa sarà effettuata con un minimo di 25 e un massimo di 50 partecipanti**

QUOTA DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci 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
	<b>€ 17,90</b>	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 17,90</b>

\*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.