COOKING CLASS: DELIZIA DI MARE

The Cooking Lab srl - Via Portico 57/A - Orio al serio (Bg)

Martedì 24 novembre 2026 - Dalle 18.30 alle 21.30

QUOTA INDIVIDUALE UNICA DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari Familiari*		Altri Beneficiari
	Importo da inserire nella scheda on-line (al lordo del contributo)	**Importo che sarà addebitato in C/C** (al netto del contributo)	**Importo che sarà addebitato in C/C**
	€ 120,00	€ 90,00	**€ 120,00**

*L'importo inserito nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo.
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.
Una volta scaduto il termine di prenotazione e/o quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali

La quota comprende
- Postazione di lavoro attrezzata e assistenza diretta della chef
- Dispensa con ricette e consigli pratici
- Degustazione finale delle preparazioni
- Open coffee corner sempre disponibile
- Grembiule The Cooking Lab in comodato d'uso gratuito
- Ampio parcheggio gratuito

La quota NON comprende
- Località da raggiungere con mezzi propri
- Extra e mance
- Tutto quanto non indicato ne "La quota comprende"

Penali per annullamento:
100% della quota in caso di annullamento successivo alla data di fine adesione e/o della conferma da parte della Segreteria.

Organizzazione tecnica: The Cooking Lab srl

COOKING CLASS: DELIZIA DI MARE

COSA IMPARERAI:

In questa esperienza imparerete a conoscere li pesce, come sceglierlo e soprattutto tutte le tecniche di cottura per valorizzarlo (pulire e sfilettare). Vedrete che cucinare il pesce non sarà più difficile, impegnativo e complicato!
Per ogni piatto ci sarà una tecnica di cucina che vi permetterà di poterla applicare a quello che sarà

- PASTA CON ALICI, UVETTA, PINOLI, BUCCIA DI LIMONE E MUDDICA ATTURRATA
- FILETTO DI BRANZINO CON CREMA DI PATATE E PORRO E ERBETTE.
- PANNA COTTA AGLI AGRUMI - chiusura fresca e delicata per un menu completo e raffinato.

Un corso perfetto per chi ama la cucina di mare e vuole imparare tecniche moderne, impiattamenti eleganti e abbinamenti di sapori originali.