



## APPROFONDIMENTI CUCINA

**NOVITA' 2020**

### Incontri di approfondimento di tecniche

#### 12 gennaio 2020 – Zuppe e vellutate per ogni stagione

Una immersione nel mondo infinito delle zuppe. Piatti di apertura del pasto, piatti unici, piatti di conforto, piatti da riciclo.

Calde o fredde, crude e cotte: ad ognuno la sua!

La lezione si conclude con una cena di degustazione delle zuppe preparate.

#### 08 marzo 2020 - Le spezie e le aromatiche

La lezione introduce all'utilizzo di alcune spezie ed erbe aromatiche che possono essere regolarmente utilizzare nella cucina quotidiana per migliorare il sapore e la digestione dei cibi. Si conclude con una cena di degustazione dei piatti preparati.

#### 29 marzo 2020 – La cucina indiana

La cucina indiana è una cucina di sapori basata su conoscenze millenarie, che si tramandano con il senso del rito e del sacro.

Da replicare, sentire e gustare. La lezione si conclude con una cena di degustazione dei piatti preparati.

Tutte le lezioni si svolgono di domenica

dalle 16.30 alle 19.30 lezione e preparazione

dalle 19:30 alle 21:00 degustazione\*

Singolo incontro € 60 (iva inclusa)

Ciclo 3 incontri per chi ha frequentato corso base € 160

Compresi nell'iscrizione:

- Card ristorante Centro Natura
- Sconto su Tessera attività Sport Natura