

Modalità di partecipazione

Orari: mattina 9/12:30

pomeriggio 15/18:30 - Sera 19/22:30

Quota a persona: Euro 35 – si richiede il pagamento al termine di ogni incontro

La prenotazione: si effettua tramite mail a info@villalatorre.net. Villa la Torre utilizza prodotti stagionali e di mercato, quindi la spesa è fatta in giornata. Per questo si chiede cortesemente di comunicare una eventuale disdetta almeno un giorno prima

Svolgimento: gli incontri si svolgono presso le sale del ristorante Villa la Torre con escursioni in cucina, degustando tutti insieme al termine di ogni incontro in un clima di cordiale convivialità.

Si fornisce il materiale didattico.

Villa la Torre **Formazione in cucina**

Iniziative Autunno 2010

una realtà dinamica, Villa la Torre diventa officina del Gusto

◆ ABC della cucina

N° 4 incontri “dall’antipasto al dolce” per conoscere le tecniche di base della cucina tradizionale. Tutti i martedì sera dal 28 settembre (1° gruppo) martedì 26 ottobre (2° gruppo); martedì 23 novembre (3° gruppo). A cura di Federica Cesari.

◆ Fare la sfoglia

N° 1 incontro – un meraviglioso viaggio tra uova, farina e impasti colorati, per diventare un’autentica/o “sfogliona/o”. Tutti i sabati mattina dal 2 ottobre
Si consigliano n° 4 incontri. A cura di Federica Cesari e Leonardo Iacono.

◆ I dolci della credenza

N° 3 incontri dedicati alla realizzazione degli impasti di base per torte soffici, frolle e creme di farcitura. Lunedì pomeriggio 4,11 e 18 ottobre. A cura di Federica Cesari.

◆ Le verdure dell’inverno

N° 2 incontri “ dall’antipasto al dolce “ utilizzando verdure di stagione creando menù vegetariani equilibrati. Giovedì pomeriggio 7 e 14 ottobre. A cura di Federica Cesari.

◆ Le erbe aromatiche in cucina

N° 1 incontro – fresche o essiccate, le erbe aromatiche rendono più saporiti i nostri piatti ed hanno ottime proprietà terapeutiche. Mercoledì 6 e 20 ottobre
A cura della Dott.ssa Claudia Bellaera.

◆ Dietomotivando (MDV – metodo digestivo veloce)

N° 1 incontro – considerando le attuali condizioni di lavoro frenetico, è utile una migliore qualità di vita imparando facili regole alimentari ed eliminare la sonnolenza post-prandiale. Mercoledì 13 e 27 ottobre. A cura della dietista Mirna Visentini.

◆ La cucina Vegetariana e Vegana

N° 2 incontri – cenni di dietetica alimentare ed equilibrio sostanze proteiche, due menù completi a tutto vantaggio della salute e della linea.
Mercoledì 10 e 17 novembre. A cura della dietista Mirna Visentini.

◆ A tavola senza glutine

N° 2 incontri inerenti la dieta priva di glutine, fornendo utili informazioni per applicarla, parlando di contaminazioni, di etichettatura alimentare, di ristorazione e consumo di pasti privi di glutine fuori casa; sono fornite tante ricette “dall’antipasto al dolce”.
Lunedì sera 25 ottobre e 8 novembre.