

**PROGRAMMA DELLE ESERCITAZIONI AMATORIALI ENOGASTRONOMICHE  
AUTUNNO 2017**

**I PRIMI PIATTI: La Pasta e il Riso**

**I° ESERCITAZIONE**

**PRIMI – LA PASTA –  
venerdì 13 OTTOBRE ore 20.00**

- Le Tagliatelle di Nonna Pina al Ragù
- Lasagnetta di Verdura con Gamberetti
- Gnocchi freschi con Merluzzo dorato

**II° ESERCITAZIONE**

**PRIMI – IL RISO –  
venerdì 20 OTTOBRE ore 20.00**

- Risotto giallo con Ossobuco
- Risotto Provola e Radicchio

**III° ESERCITAZIONE**

**PROVA FINALE  
venerdì 27 OTTOBRE ore 20.00**

**IL RISOTTO “Il mio è meglio del tuo”**

- Esecuzione della prova e degustazione
- Premiazione da parte della commissione
- Scambio esperienze corsisti

Le esercitazioni in cucina **sono pratiche**, prevedono l'esecuzione dei piatti con il coordinamento e l'assistenza del nostro cuoco SIMONE CROSIGNANI;  
si concludono con la **degustazione** del realizzato.

La serata conclusiva introduce con piacevolezza anche al mondo di Bacco per scoprirne la cultura, il linguaggio e gli strumenti della degustazione;  
potrà aversi sommelier che consiglierà gli abbinamenti enogastronomici guidando la degustazione.

Al miglior corsista verrà omaggiata speciale pentola professionale.

La frequenza è ammessa su invito.

Il costo complessivo per ogni corsista per le 3 serate è di euro 75,00

**Per le nostre spose 2017 il corso è gratuito.**

Gli accompagnatori possono accedere alla cena con degustazione al costo di € 25,00 a serata.

L'iscrizione al corso termina il 30/09/2017 e può essere effettuata inviando un fax al numero: 0385/246100, o scrivendo a corsi@cascinacortesa.it