

Summer time!



Nuove lezioni dimostrative, leggere e colorate come le giornate estive.

SIAMO FRITTI!* | Martedì 11 aprile, ore 15-18 | Prezzo: € 70

Per ogni ingrediente la sua pastella o impanatura. Dal pesce alle verdure, passando dalle erbe aromatiche.

VOGLIA DI ESTATE: FRUTTA E VERDURA | Martedì 2 maggio, ore 15-18 | Prezzo: € 60

Tanta frutta e verdura per antipasti freschi, contorni veloci, piatti unici, dissetanti smoothies e centrifugati.

I PRIMI ESTIVI* | Mercoledì 3 maggio, ore 15-18 | Prezzo: € 65

Colorati, pratici e freschi. Piatti unici equilibrati e gustosi, da preparare in anticipo e condire sul momento, comodi da portare al lavoro ma anche perfetti per una cena informale tra amici.

APERITIVO IN TERRAZZA* | Martedì 9 maggio, ore 15-18 | Prezzo: € 75

Le giornate si allungano e l'aperitivo diventa un modo nuovo per stare a casa con gli amici.

I CARPIONI ESTIVI* | Martedì 23 maggio, ore 15-18 | Prezzo: € 75

Di carne, di pesce e di verdure, un classico che non tramonta mai.

AVOCADO AMORE MIO | Giovedì 8 giugno, ore 16-18 | Prezzo: € 60

Protagonista: il frutto verde sempre più presente nell'alimentazione sana ed equilibrata di tutto il mondo.

TARTE TROPÉZIENNE | Martedì 13 giugno, ore 20-22 | Prezzo: € 50

Dolce di Saint-Tropez dalla ricetta segreta, **Laura Baima** proprietaria della torteria *Torte e Dintorni* di Cirè l'ha "scoperta" per noi e ci insegnerà come realizzarla al meglio.

VOGLIA DI ESTATE: FRUTTA E VERDURA | Giovedì 15 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 60

Tanta frutta e verdura per antipasti freschi, contorni veloci, piatti unici, dissetanti smoothies e centrifugati.

IL PESCE POVERO: ALICI E SARDE* | Lunedì 19 giugno, ore 15-18 | Prezzo: € 65

Definito pesce povero ma dalle nobili proprietà. Ricchissimo di Omega 3 è un vero toccasana per la nostra salute. 4 ricette per imparare a gustarlo al meglio.

SIAMO FRITTI!* | Mercoledì 21 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 70

Per ogni ingrediente la sua pastella o impanatura. Dal pesce alle verdure, passando dalle erbe aromatiche.

I PRIMI ESTIVI* | Giovedì 22 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 65

Colorati, pratici e freschi. Piatti unici equilibrati e gustosi, da preparare in anticipo e condire sul momento, comodi da portare al lavoro ma anche perfetti per una cena informale tra amici.

APERITIVO IN TERRAZZA* | Lunedì 26 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 75

Le giornate si allungano e l'aperitivo diventa un modo nuovo per stare a casa con gli amici.

AVOCADO AMORE MIO | Martedì 27 giugno, ore 20-22 | Prezzo: € 60

Protagonista: il frutto verde sempre più presente nell'alimentazione sana ed equilibrata di tutto il mondo.

I CARPIONI ESTIVI* | Mercoledì 28 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 75

Di carne, di pesce e di verdure, un classico che non tramonta mai.

IL PESCE POVERO: ALICI E SARDE* | Giovedì 29 giugno, ore 19-22 | Prezzo: € 65

Definito pesce povero ma dalle nobili proprietà. Ricchissimo di Omega 3 è un vero toccasana per la nostra salute. 4 ricette per imparare a gustarlo al meglio.

* Lezione condotta da **Veronica Geraci**, insegnante AICI Associazione Insegnanti Cucina Italiana.



Le lezioni possono subire dei cambiamenti o essere annullate.

Piazza Vittorio Veneto 9, 10124 Torino | telefono 011.8173114 | cellulare 345.3281871
info@cucina-ilmelograno.it | www.cucina-ilmelograno.it | facebook.com/scuolailmelograno

Orario di segreteria: dal lunedì al venerdì ore 15:00-18:30

PARTNER TECNICO

