

NUOVE LEZIONI

PRIMAVERA-ESTATE 2018

Il nostro calendario si arricchisce!

Lezioni fresche e colorate
come le giornate estive.

Tanti cooking show, un laboratorio pratico
e un appuntamento con una nuova formula
per divertirci insieme: la lezione/cena.

Piazza Vittorio Veneto 9, 10124 Torino
011.8173114 | 345.3281871 | info@cucina-ilmelograno.it
www.cucina-ilmelograno.it

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

RISOLUZIONI | Giovedì 3 maggio, ore 15-18 | Prezzo: € 50

Cinque tipologie di riso, cinque soluzioni per servirlo. Sponsor tecnico della lezione *Il Buon Riso*.

VITELLO TONNATO & CO.* | Lunedì 14 maggio, ore 19-22 | Prezzo: € 75

Vitello tonnato, carni fredde e salse leggere. Una soluzione pratica e gustosa per la stagione estiva.

CAPONATE ESTIVE E COTTURE ALTERNATIVE* | Lunedì 21 maggio, ore 19-22 | Prezzo: € 60

Ideali per aperitivi, antipasti o contorni, in abbinamento a carne o pesce. In 4 versioni per non annoiarvi mai! Utilizzeremo anche la cottura sottovuoto a bassa temperatura e la vasocottura.

LA PIADINA ROMAGNOLA | Mercoledì 6 giugno, ore 19-21 | Prezzo: € 50

Regina indiscussa dello street food italiano e amata da milioni di persone in tutto il mondo, la piadina è perfetta come piatto unico per un pranzo informale o per creare sfiziosi stuzzichini. **Laboratorio pratico.**

HAPPY&VEGGIE: I DOLCI AL CUCCHIAIO | Lunedì 18 giugno, ore 16-18 | Prezzo: € 30

Budini, creme, mousse e frullati, tutto rigorosamente vegetale con le bevande di avena, di riso e di soia della *Centrale del Latte di Torino*.

SUSHI ITALIANO* | Martedì 26 giugno, ore 19-21 | Prezzo: € 70

Sushi all'italiana: forme e colori giapponesi si uniranno a gusti e sapori mediterranei.

GAZPACHO DI FRUTTA E VERDURA | Giovedì 28 giugno, ore 19-21 | Prezzo: € 60

Un modo originale per gustare le verdure e la frutta estiva nella loro versione migliore: crude!

COSA FAI PER CENA? | Giovedì 5 luglio, ore 19-22 | Prezzo: € 75

Stefano Ratti chef a domicilio e presso *Ma' Hidden Kitchen Supper Club* di Milano (www.mahksc.com) ci guiderà nella preparazione di una cena da leccarsi i baffi, per festeggiare insieme l'arrivo delle vacanze. I piatti saranno accompagnati dai vini dell'azienda agricola *Ca' Mariuccia* di Albugnano (www.camariuccia.it). **Cena/lezione.**

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

PARTNER TECNICO





SPONSOR TECNICO




ADERENTE A



 scuolailmelograno

 scuoladicucinailmelograno

 345.3281871
