



PROGRAMMA

12/03/2017 ore 18:30

I corsi base: panati, infarinati, pastellati

Panati...infarinati...pastellati. ricoperti di zucchero o di granelle.....i cibi in morbidi o croccanti gusci.

a cura degli chef del Nuara

Mini corso, (partecipativo) \

incontro formativo , (partecipativo) durata 2 ore circa

Contributo di partecipazione € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

12/03/2017 ore 16:00

Incontro di cucina per i più piccoli

Lezioni di cucina ed educazione al gusto

a cura degli chef del nuara.

Riservato a bambini tra i 6 e i 12 anni accompagnati da un genitore

incontro formativo , (partecipativo) durata 2 ore circa con degustazione di quanto preparato.

Contributo di partecipazione €15,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

18/03/2017 ore 19:30

Cena al buio

Vivi un'esperienza unica.

L'emozione di mangiare al buio e scoprire la forza dei sensi; un'esperienza che unisce il gusto della convivialità e l'opportunità di provare ad uscire dal nostro mondo pieno di immagini e vivere un'esperienza sensoriale "diversa" e di riflessione per chi meno fortunato vive sempre in queste condizioni.

Incontro formativo Contributo di partecipazione 25 €
con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

26/03/2017 ore 19:30

La cucina esperenziale: Le Bottarghe

Le Bottarghe: eccellenze nella cucina mediterranea.

incontro divulgativo e gastronomico

Con il dott. Giuseppe Barbera Veterinario egli chef del Nuara

Con la denominazione bottarga si riferisce ad una semiconserva costituita da uova di pesce principalmente di tonno rosso ma anche di cefalo e di altre specie ittiche.

Per conoscere e gustare al meglio queste specialità

Incontro formativo Contributo di partecipazione 25 €
con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

CENTRO DI CULTURA GASTRONOMICA NUARA

VIA BASTIONI, 2 - TRAPANI (ITALY)

Infoline: +39 3402427212 - +39 0923538789 | www.cooksicily.it - info@cooksicily.it