

UNIVERSITA' POPOLARE del Comune di Quattro Castella

CORSO DI CUCINA

con lo chef Francesco Miselli



15 gennaio 2019

Il Parmigiano Reggiano: si grattugia e si mette sulla pasta. E poi?
Impariamo ad abbinarlo dal dolce al salato

22 gennaio 2019

L'aceto balsamico: dall'insalata al pesce passando
dalla frutta e verdura

29 gennaio 2019

La carne allevata in modo sano nel nostro territorio: il bufalo ci
permetterà di sviluppare ricette buone e alternative

5 febbraio 2019

Gli orti: sempre di più si assiste allo sviluppo del territorio tramite la
vendita dei prodotti ortofrutticoli di piccole e sane aziende.
Impariamo a trattare i prodotti stagionali

12 febbraio 2019

I golosi salumi: abbiniamoli ai nostri piatti e usiamoli nei nostri
soffritti e specialità

19 febbraio 2019

Il riso della Romagna: prezioso e prelibato. Come si prepara il risotto?
Quanti risotti esistono? Che tipo di riso si usa? Tante idee in un solo
chicco di cereale

Al termine del corso i partecipanti si cimenteranno
nella preparazione della cena aperta al pubblico
dove verranno conferiti gli attestati.

**La partecipazione al corso prevede un contributo di 60€
comprensivo di tessera assicurativa.**

Gli incontri si svolgeranno presso il **Centro Sociale "Rubbianino"**
in **via Piave, 37 a Rubbianino dalle ore 14.30 alle 17.30.**

Posti limitati, necessaria l'iscrizione.

INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI:

Ufficio Scuola tel. 0522/247821-24

Mail: scuola@comune.quattro-castella.re.i