

**CORSO DI CUCINA NATURALE
SABATO 1 SETTEMBRE 2012
CASTELLETTO D'ERRO
ACQUI TERME**

**DEEP PURPLE,
CUCINARE IL VIOLA**

**Il viola, elegante e salutare,
per colorare tutto un menù
dagli stuzzichini al dessert.**

**Crema viola di cavolo e sesamo nero
Insalata russa alla barbabietola
Cotolette di seitan impanate di viola
Crumble di cipolle rosse al timo
Pannacotta con coulis all'ibisco**

**Un weekend in mezzo alla natura
per conoscere i fondamenti
della cucina vegetariana.**

**A condurre la scuola di cucina,
lo chef Michele Maino, diplomato
al Cordon Bleu di Parigi.**

**Un'esperienza tutta verde
che si svolgerà presso La Cassera,
piccola dimora di campagna
tra le colline dell'Alto Monferrato,
a 12 km. da Acqui Terme.**

Il corso costa 100 euro a persona.

**Gli obiettivi del corso sono imparare
a conoscere gli alimenti e le loro proprietà,
scegliere i prodotti in base ad aspetto,
forma, consistenza e dimensione,
scegliere l'attrezzatura di cucina adatta
a ogni tipo di preparazione, gestire
le tecniche di cottura e rimediare
ai piccoli errori di tutti i giorni,
valorizzare il colore, il sapore
e il potere nutritivo dei cibi, combinare
i sapori in modo creativo e intelligente,
presentare dei piatti accattivanti
anche dal punto di vista estetico,
organizzare bene il lavoro in cucina
per non perdere tempo né denaro,
giocare con le consistenze, i colori,
i sapori e le temperature dei cibi e soprattutto...
aumentare la vostra autostima in cucina!**

**Info: 0144-41650
Liliana 333 5283522
Dario 347 2687094
www.lacassera.it**