

ORGANIZZANO

## Corso di Arte Culinaria



Foto di Nico Lusoli

### Corso di Arte Culinaria - Nel Segno della Tradizione Impariamo a tirare la sfoglia

#### Programma

- Il Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia, la Sfoglia col mattarello tra Storia e Leggenda.
- Tagliatelle, Taglioline, Quadrucci, Maltagliati, Lasagne e Tortelloni.
- Il bollito e le salse che lo esaltano.
- I Vini del territorio e loro abbinamenti.
- Esercitazioni pratiche affiancate da sfogline, chef e sommelier.

- Dove: Castelfranco Emilia Istituto Comp. G. Guinizelli. Tel. 059 926517 - 059 921576 - Fax. 059 920927  
E mail: [info@guinizelli.it](mailto:info@guinizelli.it)
- Durata: 6 incontri di 3 ore ciascuno.
- Orario: Martedì e Giovedì dalle ore 20,00 alle ore 23,00.
- Data: 14 - 16 - 21 - 23 - 28 - 30 Gennaio 2014.
- Quota: Euro 150, comprensiva della cena di fine corso.

I Corsi di Arte Culinaria hanno lo scopo di far conoscere e valorizzare le più tradizionali ricette gastronomiche del nostro territorio. Verrà condotto da noti chef, sommelier e sfogline. Le esercitazioni pratiche termineranno con una prova finale e il rilascio di un diploma di partecipazione.

Slow Food, Consorzio Modena a Tavola, Consorzio Parmigiano-Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Modena, Marchio storico dei Lambruschi Modenesi, Consorzio tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Ordine del Nocino Modenese, Consorzeria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, hanno aderito all'iniziativa.

Il ricavato dell'iscrizione va totalmente devoluto agli Istituti Scolastici di Castelfranco Emilia, le spese verranno sostenute dall'Associazione di Promozione Sociale La San Nicola.

seguiteci su: [www.lasannicola.it](http://www.lasannicola.it) o Facebook  
E-mail: [san\\_nicola@libero.it](mailto:san_nicola@libero.it)