



Il pranzo di Natale



INIZIO CORSO: giovedì 5 dicembre
2024

durata: 3 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Il pranzo di Natale rappresenta, nell'immaginario collettivo, anche l'essenza stessa della tradizione gastronomica, che in questo momento di festa riscopre le sue radici più profonde. Spesso però la mancanza di quel patrimonio di conoscenze un tempo tramandato di generazione in generazione, non consente di affrontare con la dovuta sicurezza e competenza la preparazione di un menu così importante.

Da qui l'idea di proporre un corso, condotto dallo chef **Massimo Spallino**, che insegnerà a **preparare un menu di Natale d'effetto**, che non richiede però **approfondite conoscenze tecniche** e soprattutto, poco impegnativo dal punto di vista del tempo da spendere in cucina.

Durante il corso si acquisiranno anche interessanti spunti per arricchire i propri menu delle feste con proposte innovative e originali, che permetteranno a tutti di organizzare pranzi e cene in famiglia di sicuro effetto.

Obiettivi:

La lezione fornirà le tecniche e gli spunti creativi necessari a realizzare un'originale fusione fra tradizione e innovazione nella preparazione del menu di Natale.

Contenuti:

I partecipanti, guidati dallo chef Massimo Spallino, eseguiranno alcuni tipici piatti di Natale.

Calendario

Giovedì 5 dicembre 2024

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 28 novembre

Destinatari:

Lezione aperta a tutti gli appassionati di cucina.