



LEZIONI DI CUCINA AL CASTELLO DI CERI

Il Castello di Ceri in collaborazione con MAR – Associazione per le Attività Marine e di Ricerca - presentano il giovane Chef Marco Di Battista, al quale è affidato il corso di avvicinamento alla cucina tradizionale e alla scoperta del territorio caerite e del litorale laziale.

Il corso si articola in 20 appuntamenti ognuno dei quali dedicato ad un prodotto specifico che sarà utilizzato in tutti i piatti proposti e preparati durante la didattica. La lezione sarà articolata in due fasi, la prima teorica, ove andremo a spiegare brevemente come comporre un menù, la logica della struttura dei piatti ed una piccola infarinatura sull'abbinamento cibo/vino.

Saranno poi fornite le dispense con le ricette in sintesi e si passerà alla parte pratica, dove assieme allo chef verranno preparato passo passo le portate del menù, secondo la logica di una linea di cucina professionale.

Al termine delle preparazioni si farà una degustazione delle medesime.

Calendario:

02 - 16 Febbraio 2019 dalle 9.30 alle 15.30

02 - 16 -30 Marzo 2019 dalle 9.30 alle 15.30

13 - 16 -30 Aprile 2019 dalle 9.30 alle 15.30

04 Maggio 2019 dalle 9.30 alle 15.30

Pausa Estiva

8- 15 - 21 Settembre 2019 dalle 9.30 alle 15.30

06 - 13 -20 Ottobre 2019 dalle 9.30 alle 15.30

02 - 10 - 16 - 21 - 30 Novembre 2019 dalle 9.30 alle 15.30

Evento finale Il Pranzo di Natale con i Prodotti del Territorio

Domenica 8 dicembre 2019

Piazza Immacolata 36 - Ceri

Per informazione e prenotazioni: Cell. 3401181261 Mail: eventi.castellodiceri@gmail.com EVENTO GRATUITO.

