

WORKSHOP DI CUCINA REGIONALE



VENERDÌ 17 MAGGIO 2019
dalle 17:30 alle 20:30

3 serate a tema per preparare e gustare insieme piatti più o meno conosciuti di alcune cucine regionali. Un viaggio da Nord a Sud attraverso l'Italia in compagnia di Chef professionisti che ci aiuteranno ad innovare le nostre offerte culinarie, mettendo le mani in pasta....

Il programma del secondo workshop prevede:

UMBRIA

Maccheroni al rancetto

Coniglio alla cacciatora

Torcolo perugino

LO CHEF

Grazie alla sua consolidata esperienza ci coinvolgerà con passione e ci guiderà in questo percorso:



FABRIZIO MILIONE, Executive chef dell'albergo Brunelleschi di Milano,

La LEZIONE

La Lezione si svolgerà nella data indicata **dalle 17:30 alle 20:30** presso il laboratorio di cucina della SCUOLA PAIDEIA a Milano, **Via Bernardo Ugo Secondo, 4** (di fronte all'Edificio 25 del Politecnico).

La serata ha l'obiettivo di dare spunti e suggerimenti utili per realizzare pietanze gustose ma di semplice esecuzione: i partecipanti stessi prepareranno i piatti, con la supervisione dello chef e poi li degusteranno a fine serata.

In ciascuna serata verrà chiesto ad ogni partecipante di compilare un questionario di gradimento sull'attività svolta

La **Scuola Paideia** è un ente accreditato alla Regione Lombardia per la formazione professionale, e per altri Cral Aziendali ha già realizzato serate di intrattenimento in ambito culinario avendo a disposizione un'ampia cucina didattica.

www.coop-paideia.com

Le quote di partecipazione alla singola lezione:

SOCI CRAL ORDINARI	ALTRI SOCI CRAL E DIPENDENTI non soci	ESTERNI
45 €	55 €	70 €

Nella quota sono compresi: grembiule della scuola, gli ingredienti e il materiale didattico, il materiale per la degustazione, acqua e vino, attestato di partecipazione
La lezione verrà attivata per un **numero min/max di 10/15 persone** rispettivamente.

Gli interessati dovranno dare la propria adesione via e-mail a:

alessandra.viale@polimi.it (tel.: 3405)

entro Ven. 3 MAGGIO 2019 ORE 12.00 (salvo esaurimento posti)

inserire nell'oggetto:

2019-CUCINA UMBRIA-(COGNOME PARTECIPANTE)

MODALITA' DI PAGAMENTO

Le quote dovranno essere saldate preferibilmente via BONIFICO BANCARIO
ENTRO Giovedì 9 maggio 2019

In sede di conferma della lezione, ai partecipanti verranno indicati i dati bancari del CRAL per il pagamento.

Per esigenze diverse, contattate

alessandra.viale@polimi.it (tel.: 3405)

daniela.rossi@polimi.it (tel 6169)

Le quote saldate non potranno essere rimborsate a meno che non subentri un'altra persona.

L'iniziativa viene attivata con il contributo del Politecnico di Milano.