



Osteria di Passignano



Care Amiche e Amici Gourmet,

La Scuola di Cucina “Fonte de Medici”, in collaborazione con l’Osteria di Passignano, è felice di presentarvi il calendario dei prossimi corsi di cucina nel laboratorio di Montefiridolfi in Val di Pesa.

Questa nuova stagione riprende carica di entusiasmo e voglia di realizzare, grazie alla vostra calda e numerosa partecipazione, il primo vero e proprio centro di formazione per l'educazione alimentare.

Numerosi docenti si alterneranno nelle serate per rendere l'apprendimento più completo ed esaustivo possibile.

(Ogni suggerimento e critica sarà ben accettato a chef@osteriadipassignano.com)

I corsi inizieranno alle ore 18.30 e termineranno alle 23.30 (circa). La sede del corso è Montefiridolfi in val di Pesa, Località Santa Maria a Macerata. I corsi si intendono teorici e pratici, ovvero composti dalla spiegazione del “docente” ma anche dal coinvolgimento diretto dei partecipanti che saranno un massimo di 25 elementi per garantire un rapporto personale con l’istruttore. In caso di alta affluenza prevediamo la possibilità di ripetere la serata come anche in caso di bassa affluenza quella di non effettuare la lezione

Modalità di prenotazione: tramite mail all’indirizzo info@osteriadipassignano.com alla quale vi preghiamo di allegare un numero di carta di credito con relativa scadenza per garantire la vostra prenotazione, su tale carta non verrà sottratta alcuna somma, ma solo tenuta a garanzia in caso, salvo disdetta comunicata entro due giorni antecedenti il corso, il corsista non si presenti. Per informazioni contattare il 0558071278 dal lunedì al sabato dalle ore 10 alle ore 19.

I prezzi sono riferiti al costo della singola serata.

Coupon Regalo: Un Pensiero originale per i tuoi amici, i tuoi cari e per le prossime feste, la scuola rilascia coupon personalizzati per ogni esigenza, chiedi informazioni al info@osteriadipassignano.com

Ospitalità : Se sei lontano non ti preoccupare, la scuola in collaborazione con l’agriturismo “Fonte de Medici” offre l’opportunità di trascorre il pernottamento presso la prestigiosa struttura al prezzo concesso a noi in via eccezionale di euro 80,00 a persona, comprensivo di prima colazione.

Scuola di Cucina Fonte de Medici

ps. il calendario degli eventi è disponibile anche su www.osteriadipassignano.com

Ecco il calendario dei corsi :

Martedì 21 Febbraio ore 18.30 **Serata a postazioni**

Pasta fresca, che Passione

Tutti intorno ad un tavolo a comprendere le farine, le uova, le grammature che trasformano degli ingredienti nel piatto più goloso che c'è. Guidati dallo Chef di Osteria di Passignano **Nicola**

Damiani scopriremo e assaggeremo ravioli, tortelli e tagliatelle.

Euro 60,00 max 16 partecipanti

Sabato 25 Febbraio ore 15.30 **Family**

Baby Chef – Giù la maschera

Scopriamo insieme dolcetti e salatini del carnevale.

Tutto a misura di piccole bocche per grandi divertimenti!

Con **Matia Barciulli** e la sua squadra di chef

Euro 50,00 max 16 partecipanti

per ogni under 10 un adulto in omaggio

Venerdì 3 Marzo ore 18.30 **Serata a postazioni**

Stasera Pesce!!!

costruire con lo chef un intero menu di pesce (dalla scelta della materia prima - all'impattamento)

Con lo Chef di Osteria di Passignano **Nicola Damiani**.

Euro 60,00 max 16 partecipanti

Giovedì 9 Marzo ore 18.30 **Serata a postazioni**

Ma quale lievito ???...serve la farina !!!

Pane & pizza, impasti e realizzazioni per la riuscita perfetta di questi due must e i loro dintorni.

Con il pasticcere di Osteria di Passignano **Alvise Aiolo**

Euro 60,00 max 16 partecipanti