



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: iscrizioni sul sito www.eventbrite.it ogni serata ha un link 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 :

Venerdì 17 Novembre ore 18.30 **Serata a postazioni**

Pane e Compagnatico , Missione Panino

quando il panino è l'inizio di una serata, quando uno stuzzichino, quando piatto principale, un viaggio attraverso alla sua panificazione con il Primo Pasticcere di Osteria di Passignano **Alvise Aiolo** e alla sua farcitura, come snack, come crostino, come piatto con lo Chef di Rinuccio 1180 **Matteo Gambi**.

Euro 60,00 max 16 partecipanti

Venerdì 24 Novembre ore 18.30

Show Cooking

Cioccolato e Distillato

Una serata alla scoperta dei distillati artigianali di Nunquam, Prato e dei nostri chef che a colpi di piatti golosi in abbinamento ai gin per infusione, vermouth bianchi e liquori ci delizieranno fino al trionfo di cioccolato. Degustazioni di grandi distillati, profumati cioccolati e piatti da perdizione.

Con **Nicola Damiani** Chef di Osteria di Passignano e **Nearco Boninsegni** residential chef di Scuola di Cucina Fonte de Medici.

Euro 50,00 max 20 partecipanti

Venerdì 15 Dicembre ore 18.30

Serata a postazioni

Natale in casa Farina, specialità natalizie d'Abruzzo

Lo Chef di Trattoria della Fonte **Mario Farina** si racconta attraverso un menù per le feste più impegnative dell'anno. Ci confida le specialità stagionali d'Abruzzo, con i suoi profumi e sapori intesi. Per stupire amici e parenti con delle ricette inattese.

Con **Mario Farina** e **Nearco Boninsegni** residential chef di Scuola di Cucina Fonte de Medici.

Euro 60,00 max 16 partecipanti

Sabato 16 Dicembre ore 17.00

Family

Baby Chef – aspettando Babbo Natale

Ragazzi Natale è alle porte e quel signore vestito di rosso ci porterà dei regali, ma dobbiamo lasciare dei biscotti e altre leccornie per ringraziarlo! Ecco quindi dei pratici piattini a prova di Santa Claus! E se poi avanza qualcosa , vabbè la daremo anche a mamma e papà.

Dress Code Natalizio !!!!

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

Euro 50,00 max 16 partecipanti
per ogni under 10 un adulto in omaggio