







Chef In Cattedra- Pratiche Di Gusto

#Folklore #Mangiare e bere #Vino

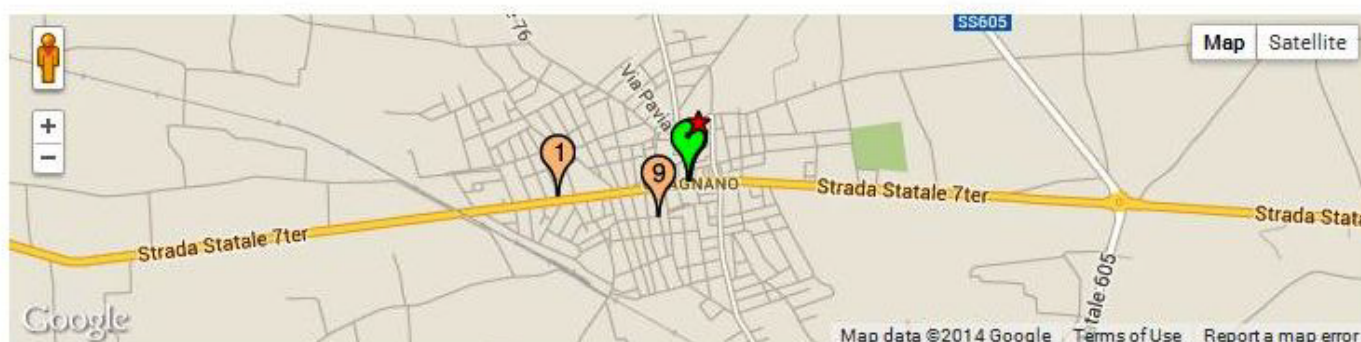
 Tweet  Share

 30 Aprile alle 01:00
 01 Maggio alle 01:00
 @ISensi Cantele- Guagnano

Feste carnevale cerimonie

 partymagic.it

Piatti di carta, flute, palloncini Negozio a Milano – anche ingrosso



 NOBILI PASTICCI è lieta di presentare Chef in Cattedra- pratiche di gusto-

Dopo il grande successo di "A Cena con la Duchessa" la Cooperativa Nobili Pasticci torna in scena, o meglio a tavola con I Laboratori dal Basso dal titolo: Chef in Cattedra – pratiche di Gusto finanziato e promosso dalla Regione Puglia e da ARTI, Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione.

Chef in cattedra è il primo evento nel Salento con Chef stellati. Il laboratorio risponde alla mancanza di competenze imprenditoriali nel settore che, spesso, in didattica, predilige la componente culinaria a quella manageriale.

A partire dal 30 aprile, presso iSensi, nuovo spazio all'interno della Cantina Cantele, (Guagnano), per ogni mercoledì del mese fino a giugno, chef stellati terranno delle docenze legate all'imprenditoria di successo nel mondo enogastronomico.

Il laboratorio si apre alle ore 9.00 alla presenza di un ospite d'eccezione Paolo Marchi. Dalla bocca del suo ideatore e patròn : il case history Identità Golose fino alle 12.00, per continuare con la chef stellata Maria Cicorella ed Antonello Magistà fino alle 16.00.

A loro il compito di parlare di come la ristorazione italiana si caratterizza per essere ristorazione di territorio ovvero espressione in tavola di una cultura contadina ancestrale, ricca di conoscenze, valori e tradizioni.

Il laboratorio diurno è gratuito ed aperto al pubblico, è necessario solo prenotarsi via email o tramite telefono.

La prenotazione per il laboratorio non è valida ai fini della cena evento.

La sera, invece la cena evento, a iSensi Cantele, dove la chef Sara Latagliata di Nobili Pasticci cucinerà insieme allo Chef Ospite del ristorante il Pashà, una stella Michelin.

Tutti i dettagli del menu sono disponibili sul sito www.nobilipasticci.it, per prenotazioni chiamare il numero 320 7619280- 320 6966651 o inviare email ad info@nobilipasticci.it Posti limitati. Prenotazione obbligatoria.