



Cuciniamo con... e Stars Cooking Academy

presentano

5 SHOW COOKING per appassionati del mondo del food e professionisti della ristorazione

5 LEZIONI DI CUCINA ciascuna condotta da uno chef diverso.

Un team di professionisti con importanti esperienze nazionali ed internazionali continuamente impegnati a studiare le nuove tendenze gastronomiche senza perdere mai di vista il forte legame alla tradizione...



CALENDARIO INCONTRI



- **Mercoledì 25 Ottobre 2017** dalle 18.30 alle 21.00 Hotel Savoia Arta Terme
Chef Hiro Shoda volto televisivo SKY- Gambero Rosso Channel - RAI1 "la Prova del Cuoco"
"La cucina Orientale incontra i prodotti della Carnia"

Una full immersion dove si avrà la possibilità di scoprire i segreti culinari del lontano Oriente utilizzando in modo originale i prodotti che il nostro territorio ci offre.

Vini: Tenuta Angoris - Costo: 60 euro



Vini a cura di **ANGORIS**



- **Lunedì 06 Novembre 2017** dalle 18.30 alle 21.00 Caffè Manzoni di Tolmezzo (UD)
Ilaria Pagni Capo partita pasticceria "Casa Perbellini" (2 Stelle Michelin)
"La Pasticceria di Casa Perbellini"

Insieme al collega **Luca Buttazoni** de "Dopo Lavoro Dinning Room" - JW Marriot (1 Stella Michelin) vi allieterà con una lezione/degustazione sul mondo della pasticceria mignon firmata dalla grande maestria di "Casa Perbellini". Costo: 60 euro



- **Lunedì 04 Dicembre 2017** dalle 17.00 alle 19:30 Caffè Manzoni Tolmezzo
Ezio Marinato Campione Mondiale di panificazione - Docente ALMA
"Panificazione salata e dolce ed i grandi lievitati d'autore"

Tecniche e pratiche di alta professionalità per riuscire a comprendere e a manovrare i processi di impasto, lievitazione e cottura.

Costo: 60 euro

- **Mercoledì 13 Dicembre 2017** dalle 18.30 alle 21.00 Hotel Savoia Arta Terme
Luisanna Messeri volto televisivo RAI1 "la Prova del Cuoco" - Alice
"La Toscana incontra la Carnia"

Quando due grandi tradizioni culinarie si incontrano creando ricette originali, fatte di sapori, tradizioni ed emozioni.

Vini: Tenuta Angoris - Costo: 60 euro



Vini a cura di **ANGORIS**



- **Mercoledì 20 Dicembre 2017** dalle 18.30 alle 21.00 Hotel Savoia Arta Terme
Fabrizio Nonis "El Bekér" volto televisivo SKY- Gambero Rosso Channel - RAI1 "la Prova del Cuoco"
"Beker on Tour" - Live dinner Show

Una serata all'insegna delle Passioni Carnali dove, il Bekér, insieme al collega macellaio **Alessandro Cavassi** de "La Bottega del Borgo" di Udine, vi allieterà con una lezione/degustazione legata ai tagli nobili della carne, alle frollature e alle loro cotture ideali.

Vini a cura Tenuta Angoris - Costo: 60 euro

www.fabriziononis.com



Vini a cura di **ANGORIS**

INFO E PRENOTAZIONI: Veronica Defilippis - Telefono: 347.5458714 Segui su: [f CuciniamoCon](https://www.facebook.com/CuciniamoCon) e [f FabrizioNonis](https://www.facebook.com/FabrizioNonis)

è possibile iscriversi dal sito: www.cuciniamocon.it oppure inviando una mail a info@cuciniamocon.it indicando: Nome e Cognome, numero di telefono e la data a cui si desidera partecipare