

MODULO D'ISCRIZIONE

L'iscrizione può essere effettuata online su:

moroni@arch-mom.it

oppure inviare via fax la presente scheda al n.

035/4227656

Compilare la seguente in ogni sua parte,
scrivendo in stampatello.

DATI RICHIEDENTE:

Nome

Cognome

Professione

Indirizzo

Comune

Provincia c.a.p.

Telefono fax

E-mail

In osservanza dell'art. 13 -L. 675/96 autorizzo al trattamento dei
dati esposti e mi riservo il diritto di consultare/chiedere la modifica
o la cancellazione degli stessi scrivendo a:

Nucleo di Ricerca e Studi "LA SORGENTE"
Via Truchel, 24 -24010 -Bracca (BG)

Data Firma

Il Nucleo di Ricerca e Studi

LA SORGENTE

Cultura Identità Tradizione – Valle Serina



*In collaborazione con
Ristorante "GENZIANELLA" di Bracca*

Organizza

CORSO LA CUCINA DELLA TRADIZIONE



INIZIO CORSO

Martedì 31 maggio 2005 ore 20.30

PRESSO RISTORANTE "GENZIANELLA"

Via Bruga, 5 -Bracca BG

Per informazioni:

Associazione Culturale "LA SORGENTE"

Cultura Identità Tradizione -Valle Serina

Via Truchel 24 – 24010 Bracca BG

Tel. 335/ 70.84.487 – Fax 035/ 422.76.56

E-mail: lasorgente.cit@libero.it

SORGENTE RADIO IN FM 93.4 MHZ

CORSO PRATICO SULLA CUCINA DELLA TRADIZIONE

L'Associazione Culturale "**La Sorgente**" propone, tra le attività in programma per il 2005, un corso pratico di Cucina della Tradizione locale. Il corso è rivolto a tutti gli amanti della cucina, ai buon gustai ed agli appassionati di ricette della Tradizione locale.

Il corso sarà tenuto dal Prof. Dino Oberti, Docente dell'Istituto Alberghiero San Pellegrino e da Fabio Zanchi, Chef del Ristorante "Genzianella" di Bracca, i quali si alterneranno nella preparazione pratica di ricette e piatti stagionali e della tradizione locale.

Prof. Dino Oberti

Docente presso l'Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (BG), Esperto della Cucina della Tradizione Lombarda ed è Socio Fondatore dell'Ass.ne "La Sorgente". Da numerosi anni si occupa della ricerca storica di ricettari e specifiche ricette antiche, riproponendo piatti con ingredienti stagionali locali

Organizza numerosi corsi di Cucina locale, molto apprezzati da Esperti, giovani Allievi, Casalinghe ed Appassionati di cucina.

Chef Fabio Zanchi

Diplomato presso l'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme (BG). Ha collaborato attivamente nelle cucine di noti e raffinati ristoranti.

Attualmente è Titolare e Chef della cucina del ristorante "Genzianella" di Bracca (BG) e svolge attività di ricerca e studio della cucina lombarda.



Quota d'iscrizione

La quota iscrizione è di € 50,00

Soci Associazione "**La Sorgente**" € 30,00

Soci giovani Associazione "**La Sorgente**" € 20,00

La quota d'iscrizione verrà versata durante la prima lezione.

La partecipazione è limitata ad un numero di 20 iscritti individuati secondo l'ordine di iscrizione al corso

Per eventuali informazioni

chiamare il 0345/58.472 o 335/70.84.487

Programma

N. 10 lezioni pratiche con degustazione finale presso la cucina del **Ristorante "Genzianella" di Bracca**

Martedì 31 maggio 2005 ore 20,30

VERDURE ED ERBE DI MONTAGNA

INTRODUZIONE DEL CORSO E PREPARAZIONE PRATICA DI RICETTE A BASE DI VERDURE ED ERBE DI MONTAGNA CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Giovedì 9 giugno 2005 ore 20,30

SALSE, RAGU E SUGHI DELLA TRADIZIONE

PREPARAZIONE PRATICA DI SALSE, RAGU E SUGHI CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef Ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

Giovedì 16 giugno 2005 ore 20,30

ZUPPE, MINESTRE E PASTE LOCALI

PREPARAZIONE PRATICA DI ZUPPE, MINESTRE, MINISTRONI, PASTE E PASTICCI CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef Ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

Giovedì 23 giugno 2005 ore 20,30

RISOTTI ED INSALATE DI RISI

PREPARAZIONE PRATICA DI PIATTI A BASE DI RISI CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef Ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

Giovedì 30 giugno 2005 ore 20,30

DOLCI DELLA TRADIZIONE LOMBARDA

PREPARAZIONE PRATICA DI DOLCI E PASTICCERIA CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Giovedì 8 settembre 2005 ore 20,30

LA PATATA LOCALE NELLA CUCINA

PREPARAZIONE DI PIATTI A BASE DI PATATE LOCALI CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef del ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

Giovedì 15 settembre 2005 ore 20,30

POLLAMI E SELVAGGINA

PREPARAZIONE DI PIATTI A BASE DI POLLAME E SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef del ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

Giovedì 22 settembre 2005 ore 20,30

SELVAGGINA DI STAGIONE

PREPARAZIONE DI PIATTI A BASE DI SELVAGGINA LOCALE STAGIONALE CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef del ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

Giovedì 29 settembre 2005 ore 20,30

LA CASTAGNA NELLA CUCINA LOCALE

PREPARAZIONE DI ANTIPASTI, PASTE, CARNI E DOLCI CON L'UTILIZZO DI CASTAGNE CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Giovedì 6 ottobre 2005 ore 20,30

IL TARTUFO LOCALE NELLA CUCINA

PREPARAZIONE DI PIATTI VALORIZZATI DAL TARTUFO NERO LOCALE CON DEGUSTAZIONE FINALE PER VALORIZZAZIONE DEI SAPORI

Prof. Dino Oberti

Docente Istituto Alberghiero San Pellegrino Terme (Bg)

Fabio Zanchi

Chef del ristorante "Genzianella" di Bracca (Bg)

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.