la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Dessert sfiziosi a km zero all'Accademia del Gusto di Osio Sotto

written by Redazione
4 Aprile 2018

Si impara a preparare dessert originali con accostamenti insoliti come formaggi d'alpeggio delle nostre valli, Moscato di Scanzo e, perché no, polenta al seminario proposto dall'Accademia del Gusto lunedì 16 aprile. Il corso è in programma dalle ore 20 alle 23 e insegna a reinterpretare in chiave dolce ed originale i sapori del territorio. Materie prime a "chilometro zero" che danno libero sfogo alla creatività dello chef Antonio Cuomo e alla sua innata passione per il mondo del dessert. Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 41.85.706/707/715 email info@ascomformazione.it, int. www.ascomformazione.it

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162