

# Ricette creative per palati stellati

written by Redazione  
22 Maggio 2018



Lunedì 11 giugno all'Accademia del Gusto di Osio Sotto è in programma 'Gourmet evolution, cucina con le stelle', un laboratorio di approfondimento, che permette di portare in tavola un menù ricercato, elaborato dal gusto creativo dello chef Francesco Baldissarutti, executive-chef del Ristorante Perbellini (una stella Michelin). Il corso si tiene dalle 19 alle 21 nel laboratorio pratico dove ogni partecipante ha a disposizione una postazione attrezzata per realizzare direttamente le ricette. Durante la lezione si realizzeranno almeno tre piatti che poi verranno degustati insieme allo chef.

Per informazioni e iscrizioni, tel. 035 4185706 o [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it).