la Rassegna.it
Fondata nel 1906

22 Marzo 2015

# Con l’Accademia un corso per cucinare a costi quasi zero

A Bergamo mercoledì 18 marzo arriva un minicorso che insegna a risparmiare in cucina senza rinunciare alla qualità. Si intitola “La cucina a costo ‘quasi’ zero” e l’ha pensato Ascom Formazione.
Si tratta di un laboratorio di ricette e consigli che permette di apprendere le tecniche di recupero e di lavorazione di ciò che normalmente, in cucina, viene considerato “scarto”: bucce di verdure, bucce di frutta, lische di pesce, croste di formaggio: per una cucina che nobilita gli avanzi. Nel corso della serata si parlerà di cucina sostenibile e di tecniche di lavorazione dei prodotti, e, ovviamente, verranno illustrate le preparazioni delle ricette. Al termine ci sarà una degustazione. Il corso si terrà dalle ore 20 alle 23, all’Accademia del Gusto di Osio Sotto (piazzetta Gandossi 1), con la docenza dello chef Fabio Potenzano.
Informazioni e prenotazioni a: Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/725/712 o info@ascomformazione.it.