

4 Aprile 2018

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

Il seminario è proposto all'Accademia del Gusto lunedì 16 aprile dalle ore 20, a cura dello chef Antonio Cuomo



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