

VeronAutoctona

VeronAutoctona nasce da un gruppo di amici, con una grande passione:

il territorio in cui vivono e le sue bellezze.

Il gruppo, con un'esperienza pluriennale nell'organizzazione di eventi nel mondo vinicolo, mette ora questa esperienza in campo, per un progetto più ampio:

promuovere l'Est Veronese e far conoscere le sue peculiarità enogastronomiche, storiche e turistiche.

Veronautoctona offre ai suoi associati degustazioni e visite guidate di vino e prodotti tipici, corsi di cucina, studio di itinerari ed assistenza a percorsi guidati per la scoperta del territorio, corsi di formazione sull'arte, la natura e la gastronomia del territorio dell'Est Veronese, gestione di eventi per Enti privati e pubblici.

Cosa offriamo?

Degustazioni guidate di vino e prodotti tipici, condotte da esperti del settore

Corsi di cucina

Studio di itinerari ed assistenza a percorsi guidati per la scoperta del territorio

Corsi di formazione sull'arte, la natura e la gastronomia del territorio dell'Est Veronese

Gestione di eventi per Enti privati e pubblici.

VeronAutoctona

Associazione culturale

Vicolo cieco paglia 19, San Martino BA (VR)

Cod Fiscale 93234590235

Segreteria : 392 9245549

Responsabile attività : 347 3351644

E-mail: veronautoctona@hotmail.it



Associazione culturale

organizza

Si ringrazia per la collaborazione



PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

Via A. Volta, 27 - 37030 Vago di Lavagno VR

Tel: +39 0458415934 - Fax: +39 0458489623

www.ristotec.com



La cucina di



Micaela



*Corso di cucina
creativa ed originale
alla portata di tutti*



dal 1920
Carlini

UN MONDO DI FRUTTA

SAN MARTINO BUON ALBERGO (VERONA)

www.carlinifrutta.it

Programma del Corso

Il corso sarà articolato in 6 lezioni teoriche e pratiche, in un contesto informale ed allegro.

Per la partecipazione al corso non è richiesta alcuna esperienza di base: permetterà a chiunque di riproporre le ricette a casa, in assoluta sicurezza e facilità.

Ogni partecipante riceverà un libretto con tutte le ricette che verranno preparate nel corso delle serate.

Non è richiesto di portare alcunché da casa: tutte le attrezzature saranno a disposizione nella sede del corso.

Tutti potranno contribuire alla preparazione e cottura dei piatti, seguendo passo passo le indicazioni della cuoca.

Al termine di ogni lezione, verranno degustati i piatti lavorati e prodotti nel corso della serata.

Anche le serate in cui è prevista una lezione sui dolci si concluderanno con un allegro primo piatto da mangiare in compagnia.

Al termine del corso, per chi avrà seguito tutte le lezioni, verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Calendario delle lezioni

1° Lezione – Mercoledì 26 Settembre 2012, ore 19:30

Le colazioni

Il pasto più importante della giornata. Il suo ruolo fondamentale per un'educazione alimentare sana e come momento di aggregazione della famiglia.

2° Lezione – Giovedì 11 Ottobre 2012, ore 19:30

Il Finger Food

Il piacere di mangiare con gli occhi, prima ancora che con le dita.

3° Lezione – Giovedì 25 Ottobre 2012, ore 19:30

La zucca

Prepariamoci ad Halloween, andando alla scoperta delle proprietà nascoste e sconosciute di questo ortaggio originario dell'America Latina

4° Lezione – Giovedì 015 Novembre 2012, ore 19:30

I risotti

L'avventura gastronomica di uno dei prodotti tipici della cucina italiana e dell'antica tradizione contadina.

5° Lezione – Giovedì 22 Novembre 2012, ore 19:30

Il menu vegetariano

Uno stile alimentare divenuto anche stile di vita.

Ricette facili e veloci senza carne né pesce

6° Lezione – Giovedì 06 Dicembre 2012, ore 19:30

Idee dolci per Natale, da regalare e regalarsi

Un modo buono di anticipare il sapore delle feste, mettendo allegria la famiglia e gioia ai bambini.

Info ed iscrizioni

Per partecipare alle attività dell'associazione, a norma di legge, è necessario versare la quota associativa che per l'anno 2012/13 è fissata in euro 10.

Le lezioni si terranno presso:

RISTOTEC - via Volta 27 – Lavagno

(subito dopo l'uscita Vago della tangenziale Sud, direzione Vicenza)

Lo svolgimento delle serate verrà effettuato al raggiungimento **min. di 10 persone** e fino ad un **max. di 15 persone**.

Le lezioni sono tutte acquistabili singolarmente.

Il costo di ogni singola lezione è fissato in: **30,00€**

L'importo dovrà essere versato anticipatamente direttamente presso la sede di Ristotec oppure

contattando la nostra segreteria

oppure

mediante bonifico bancario sul seguente conto corrente:

Iban - IT39 X057 2859 7902 5357 0916 587

Per tutti coloro che prenoteranno anticipatamente l'intero pacchetto delle 6 lezioni, il costo a lezione sarà di 25,00€ e un simpatico omaggio.