

I CORSI IN CALENDARIO



GRAN GALA' COOKING SCHOOL

VENERDÌ 9 e SABATO 10 GENNAIO 2015 Chef Mauro Loi Costo del corso € 90,00	PASTICCERIA SALATA. In questo corso spazieremo dalla piccola pasticceria mignon salata, alla biscotteria salata, una serie di stuzzichini e preparazioni speciali per grandi e piccoli buffet, con tante preparazioni accattivanti e facili da mangiare...
LUNEDÌ 12 GENNAIO 2015 Chef Roberto Serra Costo del corso € 60,00	LE ZUPPE... Ci scaldano in inverno, ma possono anche essere servite fredde in estate. Quali prodotti scegliere come abbinarli e sposarli in dense e cremose zuppe per ottenere piatti nutrienti che diventeranno gustosi e creativi in una nuova veste.
MARTEDÌ 13 GENNAIO 2015 Chef Mauro Loi Costo del corso € 50,00	CORSO "FINGER SUGAR". Diventati oramai espressione di pasticceria di tendenza. Tante nuove ricette e preparazioni con un occhio sempre attento alla tradizione, facili da replicare nella cucina di casa per stupire con gusto e colore.
MERCOLEDÌ 14 GENNAIO 2015 Chef Gabriele Piga Costo del corso € 60,00	STREET FOOD . Fast food da grandi Chef. Un corso dedicato al cibo di strada legato alla tradizione e al territorio, rivisitato in chiave moderna che punta al gusto e alla presentazione.
VENERDÌ 16 e SABATO 17 GENNAIO 2015 Chef Mauro Loi Costo del corso € 90,00	PASTICCERIA MIGNON. Partendo da zero il corsista potrà seguire e preparare lui stesso i diversi tipi di mignon, partiremo dalle basi, dagli interni, creme, per finire con le decorazioni. Mignon tutti diversi tra loro sia nei gusti/sapori che nei procedimenti di preparazione e presentazione.
LUNEDÌ 19 e MARTEDI 20 GENNAIO 2015 Giuseppe Izza Costo del corso € 120,00	Percorso e conoscenza dell'olio. Il corso si propone di fornire informazioni necessarie per capire il mondo e la cultura dell'olio extravergine di oliva con approfondimenti che riguardano le tecniche agronomiche e produttive, la classificazione merceologica, la tecnica di degustazione, le proprietà nutrizionali e l'utilizzo in cucina.
Merc.21- lunedì 26- mart. 27 Gennaio Roberto Murgia Costo del corso a partire da € 6.0,00	I DOLCI SARDI DI ROBERTO MURGIA Corsi sui dolci della tradizione sarda, dai più semplici ai più minuziosi e decorati, sotto la guida di un esperto della tradizione dolciaria Regionale.
GIOVEDÌ 22 GENNAIO 2015 Chef Gabriele Piga Costo del corso € 60,00	IL PESCE POVERO. Il corso propone cibi alternativi creati con "Pesci Poveri" reperibili sul nostro territorio, impareremo a conoscere, scegliere, preparare e gustare il pesce "Povero", facendo della qualità degli ingredienti un elemento irrinunciabile.
VENERDI 23 GENNAIO Chef Roberto Serra Costo del corso € 60,00	CARNI SARDE. In questo corso imparerete le tecniche di scelta, frollatura, disossatura e marinatura delle carni tipiche sarde, rivisitate con creatività e fantasia, per renderle ancora più affascinanti
MERCOLEDI 28 GENNAIO 2015 Chef Pierluigi Fais Costo del corso € 60,00	ERBE SELVATICHE Il corso è basato sulle erbe selvatiche che vengono utilizzate nella cucina come aromatizzanti, capaci di esaltare il sapore dei cibi. Il variegato, profumato e colorato mondo delle erbe selvatiche vi accompagnerà per tutta la durata di questo corso, impareremo a conoscerle, utilizzarle e abbinarle in cucina