



Scuola di **cucina**
siciliana
Sicilian Cooking School
www.molinoexcelsior.it



PROGRAMMA GENNAIO - MARZO 2012

Domenica 15 gennaio • ore 17.30

Incontro di cucinaper i piu' piccoli

Lezioni di cucina ed educazione al gusto a cura di vincenza Bellini e dello chef Mario Bianco.

Riservato a bambini tra gli 8 e i 12 anni (non sono ammessi i genitori)

contributo di partecipazione 6 € con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti -

PRENOTA ORA

Venerdi' 20 gennaio • ore 20.30

Corso di Pasticceria

A lezione di cassata - mini corso, tecniche e percorso storico culturale della cassata siciliana - a cura dello chef Mario Bianco

Al termine della lezione ogni partecipante avra diritto ad una cassata

COSTO € 20,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

PRENOTA ORA

Lunedì' 30 gennaio • ore 20.30

Incontro con lo Chef: **Gaetano Basiricò del Ristorante Serisso 47**

Lezione di cucina – show cooking

L'orto & il mare....

.... sono i fornitori ufficiali dei principali ingredienti necessari alla preparazione dei piatti presentati in questa sessione culinaria. L'orto, il luogo della mia provenienza, Il mare dove sono approdato.

Timballino di Bucatini ai Broccoli e Filetti di Triglia con Tostatura di Uva Passa e Pinoli.

Millefoglie di "Carciofi & Merluzzo" in Salsa Vegetale alle Mandorle.

Durante la serata i partecipanti avranno la possibilità di mangiare insieme quanto

preparato. COSTO € 20,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti -

PRENOTA ORA

Venerdi 3 Febbraio • ore 20.30

Incontro di conservatoria

A scuola di busiata a cura delle Signore di Buseto, Custonaci e Valderice

Tecniche, esperienze e storia vissuta. Le casalinghe dell'agro ericino che Trasferiranno il loro sapere. Le riproponiamo per trasferire queste conoscenze e per mantenere vivi i sapori della memoria. Contributo di partecipazione 6 € con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.

Venerdi 10 Febbraio • ore 20.30

E SIA CAPONATA

4 chef a confronto con il piatto principe della cucina siciliana
cooking show con degustazione preparato.

COSTO € 10,00 con prenotazione obbligatoria

fino ad esaurimento posti

Venerdì 23 febbraio • ore 20.30

Corso di Analisi sensoriale – Il Vino Marsala

a cura di Agostino Parisi Mondo sensoriale

a seguire degustazioni di vino Marsala e dolci conventuali.

COSTO € 10,00 con prenotazione obbligatoria

fino ad esaurimento posti

Giovedì 1 Marzo • ore 20,00

Incontro con lo Chef: **Gianni Zichichi**

lezione di cucina come fare il Cus-Cus alla Trapanese

con degustazione di quanto preparato.

COSTO € 15,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

Venerdì 16 Marzo • ore 20,00

Incontro con lo Chef: **Mario Bianco**

lezione di cucina: come ti cucino con la frutta corso pratico con

degustazione di quanto preparato.

COSTO € 15,00 con prenotazione obbligatoria fino ad

esaurimento posti

Martedì 27 marzo ore 19.30

Corso di Cucina - Come preparare un Pranzo di Pasqua

A lezione di cucina con lo chef Francesco Pinello

La serata prevede la preparazione pratica di alcuni piatti tipici per il pranzo di pasqua . Alla

fine della serata i partecipanti avranno la possibilità di mangiare insieme quanto

preparato.COSTO € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti