

MOLINO EXCELSIOR

Programma autunnale

settembre

giovedì 27 settembre ore 20,30

Primo giorno di "Scuola" I Sapori della vendemmia

Apertura della stagione degli incontri al molino Excelsior

Piatti con foglie di vite, uva mosto etc. ha cura dello **Chef Francesco Pinello** e con **Agostino Parisi** con degustazione finale di quanto preparato. Contributo di partecipazione € 10,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti **prenota ora**

ottobre

martedì 9 ottobre ore 20,30

incontro con lo Chef: **Gianni Fontana del ristorante Fontana ...1938**

lezione di cucina, cooking show con degustazione di quanto preparato

Contributo di partecipazione € 20,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti **prenota ora**

lunedì 15 ottobre ore 20

I corsi base

lezioni di cucina a cura dello Chef Francesco Pinello

Gli antipasti, le frittelle, le pastelle alla palermitana, pastelle con birra, tempura, le panature con pangrattato, sesamo e altro..

corso pratico con degustazione di quanto preparato.

Contributo di partecipazione € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti **prenota ora**

venerdì 19 ottobre ore 20

serata abbinamento cibi vino

incontro a cura di: **Giovanni Catania** Con i Vini della **cantina Paolini** di Marsala con degustazione di quanto preparato dagli chef del molino.

Contributo di partecipazione € 15,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti **prenota ora**

giovedì 25 ottobre ore 20,30

CUCINA E DELITTI....RICETTE E PIATTI LEGGENDO UN GIALLO

a cura della criminologa Dott.ssa **Federica Alderuccio**

contributo di partecipazione 15 € con **prenotazione obbligatoria**

fino ad esaurimento posti **prenota ora**

domenica 28 ottobre ore 17,30

Incontro di cucina**per i piu' piccoli**

“ lezioni di cucina ed educazione al gusto

a cura **degli chef del molino excelsior**

Riservato a bambini tra i 6 e i 10 anni (non sono ammessi i genitori)

contributo di partecipazione 7 €

con **prenotazione obbligatoria** fino ad esaurimento posti **prenota ora**

novembre

venerdì 9 novembre ore 20

I corsi base

lezioni di cucina a cura dello Chef Francesco Pinello

Corso di cucina, base primi piatti, la pasta impasto e cottura... e

Pasta saltata, timballi e ripiena, il riso, i risotti arancini e altro..

corso pratico con degustazione di quanto preparato. Contributo di partecipazione € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti **prenota ora**

venerdì 16 novembre ore 20

Incontri di conservatoria

SCOPRIAMO I PITIRRI di Alia

Piatto tipico di Alia a cura di **Francesca Costanza e gli amici di Alia**

Piatto povero nei suoi ingredienti ma molto calorico ed energetico. Veniva consumato dai contadini, nelle giornate di freddo, prima di recarsi a lavorare nei campi. Per la sua delicatezza nel gusto è diventato una vera prelibatezza per coloro che intendono assaporare un gusto antico e nello stesso tempo tradizionale e tipico del piccolo centro, a vocazione contadina, di ALIA che si trova nell'entroterra in provincia di PALERMO (c.a. 75 Km.)

contributo di partecipazione 10 € con prenotazione obbligatoria

fino ad esaurimento posti **prenota ora**

venerdì 23 novembre ore 20

Il riso siciliano

a Cura di Angelo Manna e l'azienda Agrirape di Lenforte (EN)

Dopo più di un secolo ritorna il riso siciliano, grazie alla tenacia della famiglia Manna e stato possibile tornare a produrre il riso in Sicilia. una tradizione antica che ritorna (furono gli arabi ad introdurlo in sicilia)

lo chef **Pinello e gli altri chef del molino** prepareranno piatti della tradizione e pietanze "innovative" e come sempre il tutto sarà accompagnato da ottimo vino

contributo di partecipazione 20 €

con **prenotazione obbligatoria** fino ad esaurimento posti **prenota ora**

domenica 25 novembre ore 17,30

Incontro di cucina**per i ragazzi**

lezioni di cucina ed educazione al gusto e "sopravvivenza"

a cura **degli chef del molino excelsior**

Riservato a ragazzi/e tra i 12 e i 15 anni (non sono ammessi i genitori)

contributo di partecipazione 9 € con prenotazione obbligatoria

fino ad esaurimento posti **prenota ora**

venerdì 30 novembre ore 20

"U CUSCUSU" IL COUS COUS ALLA TRAPANESE

Incontro con gli chef del molino

lezione di cucina come fare il Cus-Cus alla Trapanese

con degustazione di quanto preparato.

contributo di partecipazione 15 € con prenotazione obbligatoria

dicembre

martedì 4 novembre ore 20

I corsi base

lezioni di cucina a cura dello Chef Francesco Pinello

secondi piatti, il pesce pulirlo sfilettarlo cucinarlo, il polipo nelle varie versioni

corso pratico con degustazione di quanto preparato.

Contributo di partecipazione € 25,00

con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti **prenota ora**

venerdì 7 dicembre ore 18,30

Incontri di conservatoria

Dolci della tradizione: esperienze a confronto 'u Cuddureddu di Calatafimi, i mustazzola di Pantelleria e i cosi ruci di Castellammare ...

le casalinghe del territorio preparano e insegnano ai più giovani il loro "Sapere" affinché non si perdano tradizioni secolari. Un'esperienza unica, coinvolgente e divertente, come tutti i nostri incontri di conservatoria.

corso pratico con degustazione di quanto preparato.

contributo di partecipazione 10 € con prenotazione obbligatoria

martedì 17 dicembre ore 19,30

Corso di Cucina -

Come preparare un Pranzo di Natale

a cura dello chef Francesco Pinello

La serata prevede la preparazione pratica di alcuni piatti tipici per il pranzo di Natale e la vigilia. Alla fine di ogni serata i partecipanti avranno la possibilità di mangiare insieme quanto preparato.

contributo di partecipazione € 30,00 con prenotazione obbligatoria

fino ad esaurimento posti **prenota ora**

PER PRENOTARE ANDATE SUL SITO

www.molinoexcelsior.it

per informazioni 340 2427212