



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

9 e 16 OTTOBRE: I MOLLUSCHI

Ogni sera tre ricette per apprezzare i cefalopodi (polipo, seppia, calamari) e i bivalvi (capesante, cozze e vongole) nella loro varietà e versatilità, attraverso diverse tecniche di cottura.

A cura dello chef **Alessandro Pirastu**.

Docente di ABF dal 2008, vanta un lungo curriculum professionale: dalla stagione estiva come cuoco privato di Paolo Berlusconi alle esperienze in alcuni hotel di Svizzera e Germania, dove si è specializzato nella realizzazione di piatti tipici regionali e di specialità lacustri e nell'allestimento di banchetti.

23, 30 OTTOBRE e 6 NOVEMBRE: LA CUCINA ETNICA

Il 23 ottobre i partecipanti saranno accompagnati alla scoperta dei sapori della cucina tex-mex, il 30 ottobre sarà la volta della cucina indiana, mentre il 6 novembre ci si immergerà nel mondo arabo, attraverso alcune ricette della cucina maghrebina.

A cura dello chef **Alessandro Pirastu**.

13, 20 e 27 NOVEMBRE: LA CUCINA VEGETARIANA

Tre serate alla scoperta di un'alimentazione sana e sostenibile, attraverso un percorso che porterà dalla conoscenza delle tecniche di produzione e lavorazione delle materie prime utilizzate all'esecuzione di semplici ricette.

A cura dello chef **Gianfranco Pirastu**.

Docente e collaboratore di ABF dal 2009, ha numerose esperienze sia come cuoco sia come pizzaiolo in vari ristoranti e strutture alberghiere della Lombardia. Ha grande interesse per la cucina vegana e vegetariana.

Ogni serata prevede un massimo di 12 iscritti.

I MERCOLEDÌ IN CUCINA



INIZIO LEZIONI

09 OTTOBRE
2 0 1 9



4 ORE per SERATA

Mercoledì
18:00 - 22:00



€ 60,00 per serata

€ 50,00 cad.
iscrivendosi a due
o più serate



ATTESTATO
DI FREQUENZA

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO

Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)

Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu



@cfpTreviglio

www.abf.eu