



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

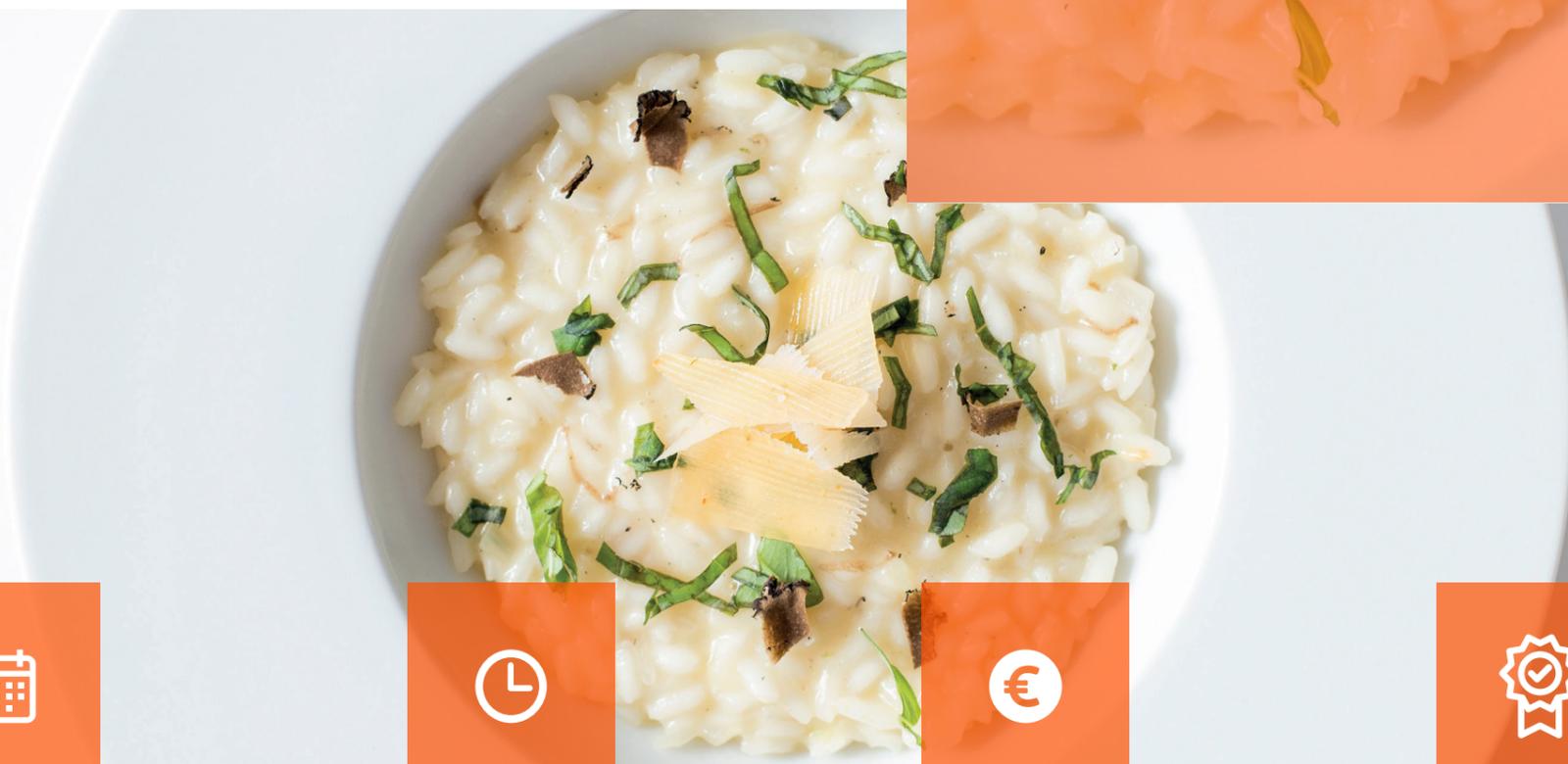
19 e 26 NOVEMBRE: LE NUOVE TECNICHE PER IL RISOTTO PERFETTO

Due serate alla scoperta di un grande classico della cucina italiana.
Credi ancora che un riso valga l'altro?
Fai tuttora l'indigesto soffritto?
Davvero mantechi sempre con il burro?
Vieni a conoscere finalmente tutte le nuove tecniche per cucinare
il risotto perfetto. Nuovi accostamenti, nuove preparazioni, nuove
mantecature per un modo non convenzionale di preparare questo piatto,
arricchendolo con verdure, carne e pesce.
Si approfondirà la conoscenza dei vari tipi di riso, brodo e fumetti.

A cura dello **chef Eros Modolo**.

Chef dal 1985, con esperienze presso numerosi ristoranti in Italia, in
particolare a Milano, e all'estero: Londra, Parigi, Monaco. Ha partecipato e
vinto alcuni concorsi, utilizzando come ingrediente principale il radicchio
rosso, e ha un'attestazione come sommelier.

Ogni serata prevede un massimo di 12 iscritti.



INIZIO LEZIONI

26 NOVEMBRE
2 0 1 9

e

03 DICEMBRE
2 0 1 9



3 ORE per SERATA

Martedì
19:00 - 22:00



€ 100,00

entrambe le 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