



Corsi di cucina a Loco

Manuel Lanini, cuoco e fermentista, co-fondatore di Semper Vivum Fermenti, specializzato nella cucina sostenibile e vegetariana ci svelerà trucchi e abilità del mestiere. Per ogni corso ci sarà un momento di teoria iniziale dove verranno distribuite le ricette, in seguito si passerà a cucinare assieme e si finirà mangiando. Il corso avrà luogo con un minimo di 5 e un massimo di 7 iscritti. Ogni partecipante dovrà portarsi un grembiule e l'occorrente per prendere appunti.

Orario e luogo:

martedì dalle 17.00 alle 21.00 a Loco presso la sede della scuola elementare.

Costo:

il costo per ogni singolo incontro è di CHF 90.00 a persona.

Iscrizione:

obbligatoria e da effettuare una settimana prima della data del corso telefonando a Elena Chiarinotti allo 078 823 18 17.

Corsi di cucina a Loco 2023		
Ottobre	03.10.2023	Cucina vegetariana vegana
	10.10.2023	Cucina vegetariana vegana
Novembre	07.11.2023	Cucina indiana
	14.11.2023	Cucina indiana
Dicembre	05.12.2023	Cucina Medio Orientale
	12.12.2023	Cucina Medio Orientale
Corsi di cucina a Loco 2024		
Gennaio	09.01.2024	Cucina vegetariana vegana
	16.01.2024	Cucina vegetariana vegana
Febbraio	06.02.2024	Cucina indiana
	20.02.2024	Cucina indiana
Marzo	05.03.2024	Cucina Medio Orientale
	12.03.2024	Cucina Medio Orientale
Aprile	09.04.2024	Cucina vegetariana vegana
	16.04.2024	Cucina vegetariana vegana
Maggio	07.05.2024	Cucina indiana
	14.05.2024	Cucina indiana