

IL MARCHIO "Q"

ALLA SCUOLA DI GRANDI CHEF



Nell'ambito del progetto "**Turismo in Piemonte**" la Camera di commercio di Cuneo organizza un corso di cucina rivolto a tutte le strutture con il **marchio di qualità "Ospitalità Italiana" 2017**

Il corso si articola in **tre incontri** gratuiti presso gli Istituti alberghieri di **Dronero, Bra** e **Mondovì** nelle seguenti date:

Martedì 7 novembre - Dronero - chef Ivan MILANI

Lunedì 4 dicembre - Bra - chef Francesco OBERTO

Inizio anno 2018 - Mondovì - chef Antonio IETTO

MARTEDI' 7 NOVEMBRE 2017

Istituto Alberghiero G. Donadio - Via Val Maira 19 - Dronero

PRIMO INCONTRO



Chef IVAN MILANI

8.30 - Accoglienza

9.00 - Corso di Cucina

13.00 - Pranzo preparato dagli allievi dell'Istituto
(costo a carico del partecipante € 15 bevande incluse)

14.30 - Approfondimento culturale su prodotti della tradizione a cura di **Elma Schena**

15.30 - Degustazione vini a cura di **Mauro Prato**
Istituto Alberghiero G. Donadio e **Claudio Moretti**
delegato FISAR Cuneo

17.00 - Conclusione

Per iscriversi è necessario compilare il form online:

<http://bit.ly/2zzcRiV>

Scadenza iscrizioni: **3 novembre**

PIATTI PROPOSTI DALLO CHEF:

Pregustativo

Castagna e castagne

Primo piatto

Gnocchi di patate, cavolfiori e crumble di acciughe

Secondi piatti

Involentino di trota salmonata e trippa di vitella

Guanciale in lenta cottura con composta di patate e castagne caramellate

Dolce

Topinambur, cotogne e polvere di caffè