

CORSO BREVE DI CUCINA ITALIANA (per non professionisti)

Luogo: Domodossola - Istituto Rosmini
Periodo:
Chiusura iscrizioni:
Quota iscrizione (*):

1° Giorno

Arrivo a Malpensa e transfert con pullman navetta a Domodossola

2° Giorno

Gita. Visita delle valli alpine ossolane e del Lago Maggiore
Pranzo in albergo
Cena in albergo

3° Giorno

Lezione di cucina – I primi piatti: la pasta
Lezione di storia della cucina e dei prodotti alimentari

4° Giorno

Lezione di cucina – I primi piatti: le minestre e il riso
Lezione di storia della cucina e dei prodotti alimentari

5° Giorno

Lezione di cucina – I dolci
Lezione di storia della cucina e dei prodotti alimentari

6° Giorno

Lezione di cucina – La pizza e il pane
Lezione sui formaggi italiani: storia, produzione, degustazione

7° Giorno

Lezione di cucina – Il menù tipico delle Valli Ossolane
Lezione sul vino: storia, produzione, degustazione
Cena di Chiusura

8° Giorno

Partenza - Transfert con pullman navetta a Malpensa

(*) La quota di iscrizione comprende:

- Pernottamento in camera doppia con servizi igienici e doccia
- Colazione, pranzo e cena da 2° al 7° giorno compreso e la colazione dell' 8° giorno
- Spese per tutte le attività didattiche (lezioni e visite, materie prime, docenti, aula...)
- Cena di Chiusura
- Transfert da e per l'aeroporto di Malpensa
- Assistenza personale ICT
- Interprete professionale ICT

Per maggiori informazioni: <http://www.ictitaly.com/contatti.asp>