

# 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>