

# Cucina Italcuochi



ACCADEMIA NAZIONALE  
Italcuochi

ROMAGNA GRANDI IMPIANTI • Via della Costituzione, 14 • Zona Artigianale 47042 • Cesenatico (FC)

*Prenotazioni e pagamenti almeno 5 giorni prima (bonifico su Cassa di Risparmio di Cesena ag. Pievesestina*

*IBAN IT-12-M-06120-23914-00000004826 intestato a Gourmadia Srl) con conferma al Tel. 335.5471333*

*e/o all'indirizzo e-mail: gmedardo@yahoo.it - Sig. Medardo Gualtieri*

## APRILE

### INTOLLERANZE

Giovedì 8

dalle ore 9,30 alle 15,00

A cura di Medardo Gualtieri

L'Azienda Colle Garampo presenta i prodotti che contrastano le intolleranze alimentari, e il Molino Rivetti propone tutte le farine per celiaci per fare pane, pizza, pasta, dolci, polenta, ecc.

Prezzo: € 50,00 + IVA - Pranzo compreso

### ANTIPASTI DI MARE

Lunedì 12

dalle ore 14,30 alle 18,30

A cura dello chef Stefano Ciotti

Ristorante Carducci 76 - Cattolica (RN)

Con il termine antipasti si definiscono piatti che possono spaziare creativamente tra stili e presentazioni estremamente fantasiose, per attirare l'ospite facendolo divertire. Neo-premiato come migliore chef emergente d'Italia, Ciotti esprime e comunica con grande generosità il suo talento ai fornelli.

Prezzo: € 80,00 + IVA

### ERBE SPONTANEE E FIORI EDULI

Martedì 13

dalle ore 19,30 alle 23,30

A cura dello chef Riccardo Agostini

Ristorante Il Piastrino - Pennabilli (RN)

Un patrimonio vegetale che ancora riesce a farsi trovare nei piccoli paesi dove resiste la tradizione di cercare nei campi e nei boschi erbe spontanee e fiori. Un raffinato cultore di queste preziose biodiversità propone la sua cucina fresca e profumata, con il valore di chi non vuole perdere le proprie radici.

Prezzo: € 80,00 + IVA

### TECNICHE E TECNOLOGIE

Giovedì 15

dalle ore 9,30 alle 16,30

A cura di Medardo Gualtieri

Come usare al meglio forni, abbattitori, mini cooker: appropriarsi della gestione di queste strumentazioni significa non solo risparmiare tempo e quindi denaro, ma anche conferire estrema brillantezza ai piatti e razionalizzare il lavoro di cucina.

Prezzo: € 80,00 + IVA - Pranzo compreso

### GERMOGLI ED ERBE AROMATICHE

Lunedì 26

dalle ore 19,30 alle 23,30

A cura dello chef Marco Bistarelli

I germogli di legumi e verdure sono un concentrato di minerali e sostanze nutritive preziosissimi. Bistarelli si avvale della conoscenza di questi prodotti e delle componenti aromatiche delle erbe per comporre una cucina originale che, oltretutto, fa bene alla salute.

Prezzo: € 80,00 + IVA - Pranzo compreso

### A TUTTO PANE

Mercoledì 28 e giovedì 29

dalle ore 9,30 alle 16,30

A cura di Sergio Bertani - Forno Adriatico - Cesenatico (FC) e Medardo Gualtieri

Si chiama, non a caso, "bianca" l'arte della panificazione intesa nella sua accezione più ampia. Non solo pane per l'alimentazione, quindi, ma anche la lavorazione della pasta per la composizione di cesti con fiori e foglie, la preparazione di pergamene, di pesci, di soggetti di fantasia. Cottura e assemblaggio. Ogni composizione realizzata, potrà poi essere portata a casa dai partecipanti.

Prezzo: € 500,00 + IVA - Pranzi compresi

Sconto **20%**  
per gli iscritti Italcuochi

Associata Italcuochi:

• Scuola di cucina Pepe Verde - Roma  
Corsi sul sito [www.pepeverde.it](http://www.pepeverde.it)



**Italcuochi** garantisce disponibilità di chef qualificati per consulenze aziendali, manifestazioni fieristiche, ricettari, banchetti.

Info:  
[lamadia@lamadia.com](mailto:lamadia@lamadia.com)  
Tel. 0547.23821