

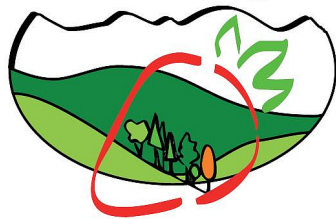
Cosa Bolle in Pentola

4 GOLOSI APPUNTAMENTI DI SHOWCOOKING
IN COMPAGNIA DI 8 PRODUTTORI PIEMONTESI

14 GIUGNO ORE 19

Soc Coop Piccoli Frutti Val Sangone & A3. Agr. Cascina Aris

Piccoli Frutti
della Val Sangone



DEGUSTAZIONE - SHOWCOOKING - APERITIVO
con RICCARDO CECCATO e RAFFAELE DENK

Conduce lo chef e giornalista Enrico Bricarello
Dimostrazione dal vivo a cura della chef Andrea Pellegrini

presso la sede dell'A.C.T.
Associazione Cuochi di Torino
(Via Bogino, 17 - Torino)

Degustazione gratuita
della ricetta realizzata
Conchiglioni ripieni di brunoise di zucchine con fonduta
di formaggio di capra e crumbs di frutta essiccata

All'interno del progetto "Giovani Eccellenze in Rete"
La Conservatoria delle Cucine Mediterranee e l'Associazione Cuochi di Torino vi regalano
un'occasione unica per conoscere territori e prodotti dalla voce diretta dei protagonisti.

Per info e calendario visita cucinemediterranee.net

La partecipazione agli showcooking è gratuita

Vista la capienza limitata, occorre prenotarsi a conservatoria@cucinemediterranee.net

A seguire, l'Associazione Cuochi organizzerà un aperitivo, a pagamento, proponendo altre ghiottonerie a
base dei prodotti ospiti accompagnate da vini e bevande selezionate dall'ACT.
Buffet + 1 consumazione € 6,00. Consumazioni aggiuntive € 2,00 cad.

Tra le proposte segnaliamo:

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con riduzione di frutti rossi, Selezione di formaggi con composta di fichi, mele e pere,
Mousse di tomino su petali di polenta integrale e composta di Sambuco, Coppetta di yogurt greco con dadolata di piccoli frutti e menta

Per l'occasione, i produttori ospiti proporranno alla vendita
un assortimento dei loro migliori prodotti.



CONSERVATORIA
DELLE CUCINE
MEDITERRANEE



Il Progetto "Giovani Eccellenze in Rete" è ideato e realizzato da
Conservatoria delle Cucine Mediterranee in collaborazione con l'Associazione
Cuochi di Torino e il sostegno della Fondazione CRT

FONDAZIONE CRT

