

Feltrinelli

A lezione dagli chef della Città del gusto



Uno chef ai fornelli durante una lezione agli appassionati di cucina

Cuochi per passione, abc della pasticceria, il calore delle zuppe, la carne in tutte le salse: sono solo alcuni dei nuovi corsi amatoriali di cucina organizzati dalla Città del gusto. Nelle aule-cucine di via Coroglio, per tutto il 2011 chef e maestri pasticceri provenienti da tutta Italia e selezionati dal Gambero Rosso si avvicenderanno ai fornelli. Novelli cuochi e semplici appassionati di cucina si cimenteranno nella preparazione di tantissimi piatti, tra teoria e pratica, sotto la vigile guida degli esperti del Gambero Rosso. Tra le novità 2011 i corsi di domenica, la Drink-experience. Il calendario dei corsi sarà presentato domani alle 18 nello spazio eventi della Feltrinelli, in via Santa Caterina a Chiaia 23. Intervengono lo chef responsabile delle scuole, Nicola Miele e la direttrice di Città del Gusto, Serena Maggiulli.