



LEZIONI DI CUCINA

NAPOLI: MENU DI PASQUA

Dal casatiello alle uova di cioccolato, dalla pastiera alla colomba, i corsi del mese di aprile alla Città del gusto di Napoli insegnano a preparare le specialità del pranzo pasquale. I maestri chef e i pasticceri del "Gambero Rosso" offriranno nozioni tecniche e pratiche di cucina in 4 appuntamenti amatoriali (13, 19 e 20 aprile), tra i quali da non perdere è quello per confezionare in casa le Uova di cioccolato. I corsi si svolgono in orario serale in postazioni singole, con preparazioni live e assaggio delle creazioni e costano 68-70 euro l'uno.

*Per informazioni: tel. 081.19808900,
www.cittadelgusto.it.*