

Corso di cucina : il buon cibo di casa

A cura delle chef Paola Conto e Antonella Bonora

Dedicato a tutti gli utenti e loro familiari, agli operatori del DSM, ma aperto anche a tutti i cittadini.

ORGANIZZA : Il corso si svolgerà dalle ore 18 alle ore 20 circa, presso la sede della Casetta Rossa, via Mario Bastia 3 (Bologna - Zona Andrea Costa). Sarà presente un medico nutrizionista. Al termine delle lezioni si mangerà quanto preparato.



La cena è aperta a tutti i cittadini, previa prenotazione.

1) Prima serata Giovedì 27 Febbraio

L'igiene e la sicurezza in cucina. Paste e sughi : Bucatini all'amatriciana, Gramigna al Ragù di prosciutto, Rigatoni alla Norma

2) Seconda serata Giovedì 13 Marzo

Le calorie di un pasto equilibrato. Riso e risotti : Riso alla pilota, Risotto alla milanese, Risotto ai funghi

3) Terza serata Giovedì 20 Marzo

Chilometro zero e stagionalità dei prodotti. Le zuppe : Zuppa di fagioli con i maltagliati, Zuppa di verza, guanciale e patate, Zuppa all'orzo e allo speck.

4) Quarta serata Giovedì 3 Aprile

Un risparmio intelligente. Pizze e focacce : Focaccia ligure al formaggio, Pizza campana farcita con scarola e acciughe, Focaccia pugliese ai pomodorini.

5) Quinta serata Giovedì 10 Aprile

Quasi vegetariano. Le verdure, i gratin, gli sformati : Acquacotta di primavera, Gattò di patate napoletano, Zucchine e cipolla ripiene.

Per la partecipazione alle lezioni e alle cene è necessaria la prenotazione.

Costo per l'iscrizione alle lezioni, per i non appartenenti al DSM, euro 10 a lezione.

Costo per chi partecipa solo alle cene, per i non appartenenti al DSM, euro 15.

Lezioni e cena gratuita per gli utenti, i loro familiari e gli operatori del Dipartimento.

Per la prenotazione alle lezioni (posti limitati a 25 partecipanti), o per la partecipazione alle cene (massimo 50 persone) tel Gabriele 330/72.61.40 o Iaia 335/31.45.81.