



Mangiare per viaggiare...  
Viaggiare per mangiare...

# CORSI DI CUCINA

DATA	DESCRIZIONE	COSTO
	<b>CUCINARE IN AUTUNNO...</b>	
Sabato 23 ottobre	CORSO dedicato a zuppe, soufflé, quiche, ... e dolcezze. Abbinamenti insoliti in piatti apparentemente tradizionali.	Fr. 85.-
	<b>...E I BAMBINI DOVE LI METTIAMO?</b>	
Venerdì 29 ottobre	Corso di cucina per adulti che hanno sempre voglia di cercare... Teoria e pratica per accattivarsi i piccoli di casa.	Fr. 85.-
	<b>NIENTE MANI, SOLO FINGERFOOD!</b>	
Sabato 6 novembre	CORSO. Cucinare e mangiare con le mani... una moda? Incontro formale o informale? Tanti quesiti, una risposta: mangiamo con le mani! Nove ricette.	Fr. 85.-
	<b>MANGIARE PER VIAGGIARE, VIAGGIARE PER MANGIARE!</b>	
Lunedì 22 novembre	CORSO durante il quale si realizzeranno ricette etniche di diverse parti del mondo.	Fr. 85.-
	<b>UNO STRAVAGANTE APERITIVO NATALIZIO</b>	
Martedì 7 dicembre	CORSO dedicato a coloro che amano gli incontri informali e vogliono godere della presenza di amici e parenti. Nove idee per colorati aperitivi/standing dinner.	Fr. 85.-
	<b>BIANCO, NERO E AL LATTE!</b>	
Venerdì 10 dicembre	Dall'antipasto al dessert lui solo il protagonista: IL CIOCCOLATOOO!	Fr. 85.-

**Il Guardiano del Farro**

Casa Parrocchiale - 6678 Lodano  
info@gdf.ch - 079 204 26 32



# Info

La maggior parte delle ricette presentate ai corsi possono essere proposte in veste VEGETARIANA, per motivi organizzativi sei pregato di comunicarlo al momento dell'iscrizione.

Il prezzo, per i corsi, è comprensivo di dispense, ingredienti e servizio. Per le cene di servizio, acqua, vino e caffè.

Ai piatti sarà abbinato del vino il cui costo verrà diviso fra i partecipanti.

Per chi volesse partecipare alle preparazioni della serata è pregato di portare da casa grembiule e canovaccio.



Il Guardiano del Farro - 079 204 26 32 – info [gdf.ch](http://gdf.ch) – [www.gdf.ch](http://www.gdf.ch)



CORSI: 19.00 - 22.30 ca. – CENE: 19.30 – 23.00 ca.



Presso RB & Design SA, Via Stazione, 6593 Cadenazzo

## REGOLAMENTO

Nei corsi di più serate è richiesta una frequenza completa e regolare. Eventuali assenze non saranno dedotte dal costo del corso.

Il pagamento avviene la sera del corso/cena. Le iscrizioni hanno valore legale, ogni impedimento va segnalato almeno 48 ore prima, è possibile trovare un sostituto che partecipi al corso. In caso contrario verrà fatturato l'intero importo. Il corso si svolge con un minimo di 8 persone e un massimo di 14. L'eventuale annullamento del corso o della cena sarà comunicato tempestivamente dall'organizzazione.

## Curiosità

Spesso scoccia dover spostarsi per seguire un corso. Se hai uno spazio sufficientemente grande per organizzare un corso di cucina a casa tua sarò felice di accontentarti. Minimo 8 persone e l'organizzatrice non paga!

## Anteprima gennaio-maggio 2011

Conferenze su cibo e alimentazione, corsi monotematici (leguminose, frutta, patata, ...), la cucina dei blogger, approfondimento della cucina vegetariana, ... e tanto altro.