



- **COS'E'**

Corso di cucina da svolgersi in due giorni (ideale per un weekend)

- **QUANDO**

primo giorno: dalle 16 alle 20

Secondo giorno : dalle 9 alle 13

- **NUMERO PARTECIPANTI**

Min 10 – max 16 persone

- **DURATA**

circa 9 h

- **LOCATION CONSIGLIATA**

Le Stanze del Giglio nella suggestiva Narni medievale (TR)

Il corso verrà svolto dallo Chef **Chieruzzi Gabriele**, titolare del Ristorante “**Gattamelata**”

- **OBIETTIVI**

Questo corso è ideale come attività di team building in quanto i partecipanti saranno chiamati a confrontarsi con risorse limitate e si troveranno di fronte a tempi stretti e necessità di ottimizzazione delle risorse a disposizione.

Solo la fantasia e la creatività, oltre agli strumenti acquisiti nella prima giornata grazie all' aiuto dei nostri esperti executive Chef , riusciranno a trasformare un punto di debolezza in un punto di forza.

{morfeo 8}



Cosa c' è in comune fra il lavoro del cuoco e quello dell' artista? Apparentemente nulla, ma nelle botteghe dei pittori, soprattutto quelli tardo medievali si faceva largo uso di ingredienti commestibili che erano alla base della creazione e miscelazione dei colori. Inoltre un cuoco durante la fase di presentazione di un piatto può giocare abbinando vari cibi sia dal punto di vista gustativo che dal punto di vista cromatico per ottenere un risultato che appaghi tutti i nostri sensi.

SEI INTERESSATO?

- **chiama ora!** il numero +39 (0)744 611115
- **scrivi a** info@itinerarimedioevali.it
- **oppure compila** il [modulo informazioni](#)

Corso tenuto dallo Chef **Chieruzzi Gabriele**

PRIMO GIORNO: Pomeriggio dalle 16 alle 20 - Corso di cucina tenuto da un Executive Chef, come usare ingredienti <<poveri>>, combinarli per ottenere risultati eccellenti. Particolare rilievo verrà dato a come abbinare i vari sapori assecondando anche un certo gusto estetico Ore 20.00 - Degustazione cibi realizzati.

SECONDO GIORNO: Ore 9.00 - Divisione in <<BRIGATE>> Reperimento materie prime avendo a disposizione risorse limitate - Ulteriori supporti verranno concessi al superamento di varie prove - Realizzazione di un menù completo - Ore 13.00 - Pranzo conclusivo e proclamazione Squadra vincitrice

Modifiche al programma potranno essere apportate a seconda delle vostre necessità.