



Lions Club

Pandino Gera d'Adda Viscontea
DISTRETTO 1081B3



“ABBIAMO A CUORE TUTTI VOI”.

La quotidiana buona abitudine del “no spreco” in cucina,
con la guida di Antonio Bonetti, cuoco ristoratore al Bistek di Trescore

Un corso per gestire in modo etico e sostenibile la cucina di casa, evitando sprechi e dispendio di energie, per il quotidiano buon vivere, magari coniugando la tradizione (in cucina non si butta niente), con modi e conoscenze del mondo moderno.

In questo corso di cucina il motivo che ispira le ricette sarà l'utilizzo totale di ogni materia prima a disposizione; lo stesso ingrediente viene declinato in diversi modi, in base ai diversi metodi di preparazione e di cottura, ottenendo così consistenze, gusti, aspetti che traggono tutti origine dalla stessa materia prima.

In ogni giornata del corso, breve presentazione dell'ingrediente principale, due o tre ricette illustrate e cucinate, degustazione finale, voto per il cuoco.

In collaborazione con “l'Accademia delle Viole” di Quintano



**IL SERVICE DEL NOSTRO CLUB: IL RICAVALTO VERRA' UTILIZZATO PER SOSTENERE
LA SQUADRA DI BASKIN “I LEONI DI OFFANENGO” IL BASKET INCLUSIVO**

Il corso, in modo dimostrativo e con assaggio finale delle preparazioni, si svolge in tre lezioni di circa 2 ore e mezza. I corsi saranno confermati al raggiungimento di 15 iscritti, presso l'“Accademia delle viole”, al 26017 Quintano (CR) in via Stazione 10, nelle domeniche del 12 + 19 + 26 MARZO 2023, con inizio alle ore 15.00.

Il costo totale del corso è di euro 100 a iscritto (50 al momento dell'iscrizione, 50 alla prima lezione).
In dotazione ricette, libretto per appunti, attestato finale.

La partecipazione al corso di cucina è aperta a tutti, Soci e non Soci Lions

Per informazioni e iscrizioni rivolgersi a : Antonio cell. 3398405911 mail : abonetti1951@gmail.com