

# PESCE CONTEMPORANEO

**Corso di Cucina - 22 Luglio 2020**

Il ricordo, la dedica, il viaggio.

Una serata di pesce che va a ripercorrere i punti di svolta di una vita in cucina, a partire dagli esordi e dalle sperimentazioni gastronomiche, fino ad arrivare a un viaggio nei profumi oltre continente, da cui ancora non si può tornare indietro. Senza accorgervene, farete dei piatti stellati!

- Il Ricordo: Spuma di zola, melone scottato e mazzancolla
- La Dedicata: Pacchero ripieno, nasello mantecato, mentuccia e nettare di datterino
- Il Viaggio: Polpo in doppia affumicatura, lapsang e albicocche bruciate.

Tutti gli appuntamenti di cucina sono nel rispetto delle distanze di sicurezza, le classi ospiteranno al massimo 12 partecipanti (unica eccezione per chi viene con "congiunto" e può/desidera condividere un intero bancone), una cucina per persona. Chiediamo piccole accortezze ai partecipanti nell'uso di mascherine e guanti monouso.

Acquista on line

I corsi promossi da Farm65 sono adatti a tutti, per chi inizia ad affacciarsi al mondo della cucina, passando per coloro che hanno già provato a mettere le mani in pasta, fino ad arrivare ai più esperti. In Farm65, abbiamo a disposizione postazioni attrezzate con elettrodomestici casalinghi, così una volta rientrati nella propria casa, potrete replicare allo stesso modo quanto avete imparato durante le classi. I nostri Chef, vi seguiranno passo a passo nella preparazione delle pietanze, con un supporto teorico e pratico, al fine di apprendere, ottenendo un risultato soddisfacente.

*FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano*

*Via Alzaia Naviglio Pavese, 260*

*20142 Milano*

*Tel.: (+39) 02 8467306*

*www.farm-65.com*