

CORSO DI CUCINA + CENA: LA CUCINA TOSCANA IN CHIAVE VEGAN



TRIESTE
26 OTTOBRE
ORE 19.30
C/O VINERIA
TACOLI ASQUINI
VIA COMBI 7

Una serata per imparare a cucinare dei piatti tipici della cucina toscana, in cui alcuni ingredienti sono stati modificati per rendere il tutto altrettanto gustoso ma senza crudeltà sugli animali.

I partecipanti assisteranno a tutte le fasi della preparazione e potranno porre domande e chiedere chiarimenti; durante il corso gusteranno una cena completa con tutti i piatti previsti nel programma.

PROGRAMMA

19.30 Arrivo dei partecipanti, buffet con alcuni piatti del programma, ed eventuale assaggi di vini della vineria (le bevande però si pagano a parte alla vineria stessa).

20.00 - 22.30 Dimostrazione pratica delle ricette: verranno mostrati e spiegati tutti i passaggi per preparare i seguenti piatti (gli iscritti potranno vedere da vicino tutte le fasi delle preparazioni e chiedere chiarimenti in ogni momento). Ecco il menu:

Antipasto: Tris di bruschette (pomodori, peperoni, funghi)

Primi: Ribollita - Ravioli nudi

Secondo e contorno: Peposo alla fornacina - Patate alla contadina

Dolci: Torta di semolino - Cantuccini col Vin Santo - Salame di cioccolato

22.30-23.00 Assaggio dei restanti piatti del programma; ritiro degli attestati di partecipazione.

Relatrice: Ilaria Meoni Insegnante, ora in pensione, vegana, appassionata di cucina vegan, desiderosa di divulgare l'idea che la cucina vegan sia non sola buona e sana, ma allegra, colorata, divertente.

Il corso è a numero chiuso (15 persone).

Costo: 35.00 € per chi si iscrive ed effettua il pagamento entro il 18 ottobre;
40.00 € per chi effettua il pagamento dopo.

L'evento è organizzato da AgireOra Edizioni: tutto il ricavato, al netto del costo di noleggio della sala e degli ingredienti, andrà a sostenere le campagne informative sulla scelta vegan di AgireOra

Contatti per iscriversi: info@agireoraedizioni.org - 333-6705842