



PROGRAMMA LEZIONI DI CUCINA MEDITERRANEA

	ARGOMENTO DELLA LEZIONE	DESCRIZIONE
MERCOLEDÌ	Gli ortaggi di stagione del Mediterraneo	Esecuzione di N. 3 ricette realizzate in gran parte con gli ortaggi provenienti dall'azienda agricola biologica Le Peracciole proprietà della famiglia Iaccarino
GIOVEDÌ	Pesce di scoglio della Costiera Amalfitana e crostacei	Esecuzione di N. 3 ricette realizzate con il pescato del giorno seguendo fortemente i principi della mediterraneità
VENERDÌ	Pasta di semola di grano duro e pasta fresca	Esecuzione di N. 3 ricette realizzate con la pasta di semola di grano duro artigianale prodotta nella vicina Gragnano e Torre Annunziata
SABATO	Le carni dei monti dell'Irpinia e del Beneventano	Esecuzione di N. 3 ricette realizzate con le carni di allevatori dell'Irpinia e del Beneventano che da generazioni allevano in maniera naturale
DOMENICA	Pasticceria napoletana tradizionale e moderna	Esecuzione di N. 3 ricette realizzate seguendo le basi della pasticceria napoletana in chiave moderna

Materiale didattico: Ricettario con nozioni di cucina mediterranea e igiene alimentare

Degustazione delle ricette eseguite durante la lezione

Inizio delle lezioni ore 10:00 AM

Durata: circa 3h 1/2



PREZZI LEZIONI DI CUCINA MEDITERRANEA

N. PERSONE	1 LEZIONE	2 LEZIONI	3 LEZIONI	4 LEZIONI	5 LEZIONI
1 PERSONA	€ 290,00	€ 490,00	€ 690,00	€ 860,00	€ 1.000
DA 2 A 4 PERSONE	€ 210,00	€ 360,00	€ 510,00	€ 630,00	€ 740,00
DA 5 A 8 PERSONE	€ 190,00	€ 330,00	€ 460,00	€ 570,00	€ 665,00
DA 9 A 12 PERSONE	€ 175,00	€ 300,00	€ 395,00	€ 525,00	€ 615,00

I SUDETTI PREZZI SI INTENDONO PER PERSONA, AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE,
SE IL NUMERO DI PARTECIPANTI ALLA LEZIONE SARA' SUPERIORE A QUELLO INDICATO AL MOMENTO
DELLA PRENOTAZIONE
IL PREZZO SUBIRA' UNA RIDUZIONE SECONDO LO SCHEMA SOPRA INDICATO

I SUDETTI PREZZI INCLUDONO ACQUA MINERALE E SOFT DRINKS
PER LEZIONI DI CUCINA IN ESCLUSIVA, IN ORARIO POMERIDIANO, SPECIFICARLO NEL MODULO DI
RICHIESTA PRENOTAZIONE