

Mangiare&Bere

SHAKESPEARE NEL PIATTO CON "ASSAGGI DI TEATRO" A SAN MAURIZIO CANAVESE

La rassegna "Assaggi di Teatro" prende il via a San Maurizio Canavese, dove gli chef Giovanni Grasso e Igor Macchia del ristorante stellato La Credenza danno gusto e forma all'opera "Falstaff" di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano dal 14 ottobre) con una ricetta speciale: Battuta di fassone, pane ai capperi, peperoni al forno e olio di sesamo. Il piatto ispirato all'opera si gusta sia a pranzo che a cena solo su prenotazione per due settimane, coloro che presentano il biglietto del Teatro ricevono uno sconto del 10% sul menù e uno sconto del 10% sull'acquisto, al ristorante, del libro "La Credenza, The New Season".

fino al 30/10/2014

ore 12:30

San Maurizio Canavese (TO)

Via Cavour 22

LA STAMPA.it TORINOSETTE Mangiare&Bere

SHAKESPEARE NEL PIATTO CON "ASSAGGI DI TEATRO" A SAN MAURIZIO CANAVESE

La rassegna "Assaggi di Teatro" prende il via a San Maurizio Canavese, dove gli chef Giovanni Grasso e Igor Macchia del ristorante stellato La Credenza danno gusto e forma all'opera "Falstaff" di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano dal 14 ottobre) con una ricetta speciale: Battuta di fassone, pane ai capperi, peperoni al forno e olio di sesamo. Il piatto ispirato all'opera si gusta sia a pranzo che a cena solo su prenotazione per due settimane, coloro che presentano il biglietto del Teatro ricevono uno sconto del 10% sul menù e uno sconto del 10% sull'acquisto, al ristorante, del libro "La Credenza, The New Season".

fino al 30/10/2014
ore 12:30
San Maurizio Canavese (TO)
Via Cavour 22

IL MERCATO DELLA TERRA DI TORINO NELLA PIAZZETTA DI MIXTO

Il primo a farci venerdì del mese dalle ore 12 alle 19 (da novembre dalle 10 alle 17) nella piazzetta vicino a Mixto si tiene il Mercato della Terra con gli agricoltori locali che Slow Food ha scelto per la bontà dei loro prodotti e l'attenzione all'ambiente che adottano nel loro lavoro quotidiano: sui banchi non manchiano pane, ortaggi e frutta di stagione, miele, formaggi e salumi artigianali, conserve, confetture, birre e molto altro. Info scrivendo a torino@mercatoalstampa.it.

fino al 19/12/2014
ore 12:00
Torino
Corso Castellardo 34/a

CORSI PROFESSIONALI

Il Gambero Rosso conquista Maison Massena, la sede torinese di Ascom, già polo di eccellenza della formazione enogastronomica piemontese, con i corsi professionali della Città del gusto di Torino. Prestigiosi programmi di alta formazione per i lavoratori di domani, con lezioni pratiche tenute da professionisti del settore, docenti universitari, storici e antropologi dell'enogastronomia da febbraio a dicembre nelle aule didattiche di corso Staff Unità 18/A. Ad inaugurare fanno accademico del Gambero Rosso sarà, lunedì 3, Professione pasticciere: 170 ore di pratica in laboratorio coordinate dallo chef Andrea Monti, sotto la guida dei pasticceri Marco Barbero, Giovanni e Luca Lodi Agnese, Lena Bosca e Roberto Via, del mastro cioccolatiere Guido Castagna, del panificatore Andrea Perrino e dei gelatieri Giulio Rocci ed Emanuele Monico. L'iscrizione costa 3 mila e comprende: tasse e include il rilascio dell'attestato Haccp Ascom, ma i posti sono già esauriti, per ulteriori informazioni si può chiamare lo 01144546594. Seguono poi i corsi di Responsabile food & beverage, Professione gelatiere e Professione cuoco, Consulente enogastronomico, Professione sala, Responsabile banqueting, catering e marketing Hotelaria, Professione bar e Professione pizzaiolo, con costi a partire da mille euro, la regolarità di corso Staff Unità 18/A è aperta, per informazioni e iscrizioni, da lunedì a venerdì dalle 9.30 alle 17.30. Appuntamenti sull'offerta formativa sono sul sito www.gamberorosso.it.

fino al 30/12/2014
ore 09:00
Torino
Corso Staff Unità 18/A