

EVENTI

ASSAGGI DI TEATRO AL RISTORANTE MAGORABIN

Nell'ambito della rassegna "Assaggi di Teatro" lo chef Marcello Trentini interpreta ai fornelli l'opera "Cyrano de Bergerac" di Edmond Rostand (in scena al Teatro Gobetti di Torino per la regia di Jurij Ferrini) con la ricetta Spaghetti alla clorofilla, erbe e gamberi. Il piatto ispirato all'opera si gusta al ristorante Magorabin dal 21 ottobre per due settimane, sia a pranzo che a cena, solo su prenotazione. Coloro che presentano il biglietto del Teatro ricevono in omaggio un calice di vino e uno stuzzichino di benvenuto.

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 Grassi e Ippolito Maccora del ristorante Istituto La Credenza danno gusto e forma all'opera "Falstaff" di William Shakespeare (in scena al Teatro Carignano dal 14 ottobre) con una ricetta speciale: Battuto 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 menu e uno sconto del 10% sull'acquisto, al ristorante, del libro "La Credenza. The New Dessert".
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 e il terzo venerdì del mese dalle ore 12 alle 19 (dal 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 marcheranno pane, ortaggi e frutta di stagione, miele, formaggi e salumi artigianali, conserve, confetture, bere e molto altro. Info scrivendo a torino@mercatodelaterra.it.
fino al 19/10/2014
ore 12:00
Torino
Corso Castellardo, 34a

CORSI PROFESSIONALI
Il Garbiero 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 cucine didattiche di corso Stati Uniti 18A. Ad inaugurare l'anno accademico del Garbiero Rosso sarà, lunedì 3, Professione pasticciere: 176 ore di pratica in laboratorio coordinate dallo chef Andrea Monti, sotto la guida dei pasticceri Marco Barbero, Giovanni e Luca D'Amigues, la maestra Isabella e Roberto Via, del maestro cioccolatiere Guido Castagna, del panificatore Andrea Perrino e dei gelatieri Giulio Ricci ed Emanuele Roncato. L'iscrizione costa 3 mila e cinquantotto euro e include il filastro dell'allestito Harco Ascom, ma i posti sono già esauriti: per ulteriori informazioni si può chiamare lo 011445.40.594. Seguiranno poi i corsi di Responsabile food & beverage, Professione gelatiere e Professione cuoco, Consulente enogastronomico, Professione sala, Responsabile banqueting, catering e marketing Horeca, Professione bar e Professione pizzaiolo, con così si parte da mille euro, la segreteria di corso Stati Uniti 18A è aperta, per informazioni e iscrizioni, da lunedì a venerdì dalle 9:30 alle 17:30. Appuntamenti sull'offerta formativa sono sul sito www.garbierorosso.it.
fino al 30/10/2014
ore 08:00
Torino
Corso Stati Uniti 18A