

A SCUOLA DI CUCINA E RIPORTI A CASA LA CENA CON “QUANTOBASTA” ALL’AQUILA

18 Luglio 2020

di Redazione



L’AQUILA – Riprendono “dal vivo”, ma proseguono anche in via telematica, i corsi della scuola di cucina Quantobasta dell’Aquila.

“Laboratori manuali dove ci dedicheremo alla realizzazione pratica dei fondamenti della cucina, con un approccio più tecnico e settoriale” spiega **Ivana De Gasperis**, che insieme a **Fabio Favaloro** gestisce la scuola nata dalla decennale esperienza della famiglia **Ciuffetelli**, che con l’azienda Steant da una vita in città rappresenta un punto di riferimento nell’arredamento e allestimento di negozi, bar e ristoranti.

“Si prepareranno le pietanze base e per chi partecipa dal vivo potrà usufruire del servizio take away per il cibo preparato”, aggiunge.

La durata delle lezioni è di due ore, dalle 15,30 alle 17,30 e la disponibilità massima in

presenza è di 17 posti. Possibilità di partecipazione attraverso la piattaforma online in diretta live da casa propria.

Previsto il “Mani in pasta lab”, che si concentrerà su tipologie e tecniche di pasta fresca, acqua e farina, uova e farina, gnocchi, pasta ripiena con sei incontri – 8 luglio, 14 luglio, 22 luglio, 28 luglio, 5 agosto e 19 agosto – a un costo di 20 euro a lezione in sede e 8 on line, il “Bakery Lab”, tipologie e tecniche di panificazione, sfizi e delizie per aperitivi, realizzazione di panini, grissini, cracker, muffin salati e piadine con cinque incontri – 7 luglio, 21 luglio, 4 agosto, 12 agosto e 18 agosto – a un costo di 25 euro a lezione in sede e 10 on line.

E ancora, “Le frit c’est chic lab”, tipologie e tecniche di frittura, realizzazione di arancini, crocchette, patatine fritte, chips, pastelle e tempura, fritti di pasta, zeppole e calzoni con 5 incontri – 6 luglio, 15 luglio, 29 luglio, 11 agosto e 26 agosto – al costo di 28 euro a lezione in sede e 10 on line.

I corsi sono aperti a tutti, amatoriali e professionisti in quanto verranno trattati gli argomenti in modo tecnico e con molti approfondimenti.

“Inauguriamo con questa nuova tipologia di corsi anche la Biblioteca QB, con fascicoli tecnici che sono inclusi nel prezzo di chi acquista il pacchetto completo oppure si potranno acquistare sia in sede che on line”, dice ancora la De Gasperis.