

CORSO SULLA PASTA APRE LA NUOVA STAGIONE DI “QUANTOBASTA”, LA SCUOLA DI CUCINA DELL’AQUILA

1 Ottobre 2019



L'AQUILA – Con due partecipati Open day arricchiti da prelibatezze preparate all'istante, sono stati presentati lo scorso weekend i corsi e le attività per il nuovo anno di formazione della scuola di cucina Quantobasta dell'Aquila, fondata nel 2013 e divenuta negli anni un autentico punto di riferimento del settore.

Dal prossimo 4 ottobre partiranno i corsi amatoriali, con lezioni singole dedicate all'approfondimento di un particolare argomento.

Ogni singolo corso amatoriale prevede una parte teorica con la spiegazione delle ricette, una

parte pratica e infine la degustazione dei piatti preparati.

Ai partecipanti verranno fornite tutte le attrezzature tecniche nonché le materie prime necessarie per lo svolgimento del corso.

Saranno inoltre consegnate le dispense con le ricette svolte durante il corso e il grembiule della scuola.

Per poter partecipare ai corsi, è necessaria un'iscrizione annuale pari a 5,00 euro. Si comincia venerdì 4 ottobre con il corso "Come il cacio sui maccheroni", dedicato alla pasta.

Sono in partenza, con data ancora da definire, anche i corsi professionali di pasticceria e professione cuoco, ai quali si aggiunge quest'anno quello per professionista di sala, accreditato a livello regionale.

Tutti i corsi professionali sono divisi in tre livelli, l'ultimo dei quali viene sempre svolto in collaborazione coi sommelier dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) per esaltare l'importanza dell'abbinamento cibo-vino, autentico valore aggiunto nel ristorante dei tempi moderni.

Per informazioni e prenotazioni, contattare il numero 0862-1965377 o scrivere un'email all'indirizzo info@qbscuoladicucina.it. (a.d.m.)