

AL CASTELLO DI SEMIVICOLI TORNANO I CORSI DI CUCINA ABRUZZESE

13 Novembre 2017

di **Redazione**



CASACANDITELLA – Partiti lo scorso ottobre, al Castello di Semivicoli di Casacanditella (Chieti) si apre la nuova edizione dei corsi di cucina dedicati agli amanti dei sapori genuini della tradizione.

Le due nuove giornate in programma saranno il 17 novembre e il 16 dicembre e chiuderanno per il 2017 il cerchio del percorso “con le mani in pasta”, pensato per chiunque desideri migliorare le proprie capacità ai fornelli e riscoprire le ricette della tradizione a base di ingredienti rigorosamente stagionali.

Gli allievi del corso saranno guidati passo dopo passo attraverso le varie fasi di preparazione, per esaltare al massimo l'ingrediente protagonista della lezione e potranno, infine, gustare il meritato frutto dei loro sforzi.

Venerdì 17 novembre, in pieno periodo di raccolta delle olive, il corso di cucina non può che omaggiare "l'Oro d'Abruzzo". Gli ospiti saranno guidati a realizzare un menu della tradizione utilizzando principalmente olive e olio.

Sabato 16 dicembre, imperdibile appuntamento con "La Tavola delle Feste", per approfondire le tecniche di base e i piccoli segreti per una tavola natalizia impeccabile.

Ciascun corso avrà inizio alle ore 10,30, il costo di partecipazione è di 50,00 euro a persona per ogni appuntamento, incluso pranzo e degustazione dei vini Masciarelli.