



IL CENONE DELLA VIGILIA DI NATALE, COOKING CLASS DI CHEF PRO ALL'AQUILA

20 Novembre 2017 

L'AQUILA – Si intitola “Vigilia da chef” la cooking class che **Emilio Pro**, giovanissimo chef al governo delle cucine della Locanda sotto gli Archi di Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila), terrà il prossimo 24 novembre presso la scuola di cucina Quantobasta, all'Aquila.

Insieme a chef Pro si trascorrerà una serata divertente ai fornelli per imparare a cucinare un menu della Vigilia di Natale rivisitato in chiave moderna, golosa e facile.

La lezione avrà inizio alle 18 e terminerà alle 21 con la degustazione dei piatti preparati.

L'unico requisito per poter partecipare alla cooking class è essere appassionati di cucina e amanti del buon cibo e del divertimento.

Il costo della cooking class è di 50 euro.

Agli interessati conviene affrettarsi: i posti disponibili sono solo 20.

Maggiori info sulla pagina *Facebook* Emilio Pro.

Per info e prenotazioni Didimà Comunicazione al 329-313 7171 o segreteria@didima-comunicazione.it.

La scuola di cucina Quantobasta è in via della Crocetta, all'Aquila.

L'evento è realizzato grazie alla collaborazione con Didimà Comunicazione srls e l'associazione Una Domenica Fuori Porta.

Emilio Pro, 25 anni, ha mosso i primi passi da professionista nella cittadina di Velletri, dove è nato e cresciuto, con papà Fernando, originario di Rocca Calascio, e mamma Franca, laziale. Dopo essersi iscritto alla scuola alberghiera, all'età di 16 anni, inizia a prestare servizio in un ristorante locale.

Dopo aver lavorato in elitarie country-house umbre e aver frequentato la Chef Academy di Terni, Emilio decide nel 2015 di tornare in Abruzzo, alle sue origini.

Oggi continua a sperimentare e l'Abruzzo gli offre le migliori materie prime su cui esercitare



le sue aspirazioni.