



Chef

Andrea Buccoliero
coadiuvato da
22 corsisti

Equipe medica

Dott. Carlo Tondini

A CONCLUSIONE DEL CORSO DI CUCINA

**I SAPORI
DEL BENESSERE**

GIOVEDI' 7 APRILE 2011 alle ore 20,00

GRAN FINALE CON CENA

Alla sala SAPS, Pentole Agnelli
Via Madonna, 20 - Lallio (Bg) - Tel 035-204722

Il Presidente Dott. Carlo Tondini



A.I.P.O. Onlus

Via Verdi 3
24100 Bergamo
C.F. 95135460160

consegnerà ai nuovi 22 neo chef del benessere gli attestati di partecipazione al corso;
ed invita tutti i Buongustai ed appassionati alla cucina sana,
alla cena dimostrativa che avvalorà l'indiscutibile efficacia di come una alimentazione sana
sia un'ottima prevenzione alle malattie oncologiche.

IL MENU'

proposto dallo Chef Andrea Buccoliero e presentato dal Naturopata Vladimiro Colombi

Brisettine di farro all'olio extravergine con crema di caprino al wasabi e carpaccio di spada affumicato

Gamberone al vapore marinato con zenzero e agrumi di Sicilia

Piccolo stufato di polpo e patate

Crespelle integrali con lattuga e ricotta in salsa di zucchine

Riso basmati integrale alle verdure con spuma di caprino e crema di carote e curcuma

Rollè di tacchino con bastoncini di verdure accompagnate con patate saltate in salsa di soia

Parfait glacé allo zenzero con salsa di fragole

Caffè e sbrisolona di mandorle

Pane ai 5 cereale, piccoli pani al rosmarino, grissini di kamut e papavero, focaccia genovese al farro

La cantina propone vini in abbinamento selezionati

per il 22 corsisti, il costo della cena è comprensiva nella quota d'iscrizione,

per i restanti 50 buongustai ed appassionati della cucina sana

il costo di partecipazione è limitato ad € 40,00

Si consiglia di prenotare **entro lunedì 4 aprile p.v.** telefonando al

Cell. 335-1355643 o rispondendo all'indirizzo e-mail:

br.martinelli@tiscalinet.it



Italia a Tavola

