



1. I CORSI DI MILANO.
2. TUTTO IL GUSTO DELL'OLIO.
3. PROPOSTE DI GUSTO PER LE AZIENDE.

diventa fan e seguici...

1

MILANO.

LE INSALATE NOVELLE CON LE MELE



Mercoledì 03.03

CORSE & DEGUSTAZIONE

h11.00

DURATA 3h

GRATUITO per gli iscritti al Club

Per il 2010 Congusto propone una nuova serie di corsi gratuiti dedicati alle mele, con la collaborazione delle Mele Val Venosta. Nuovi appuntamenti e gustose ricette per rivisitare in chiave creativa gli abbinamenti migliori tra le verdure e le mele.

Chef Fabio Castiglioni.

last minute!!!

I SEGRETI DEI LEGUMI ANTIPASTI PRIMI & SECONDI

Sabato 06.03

CORSE & DEGUSTAZIONE

h11.00

DURATA 3h

55,00 €

Molti conosceranno gli effetti benefici dei legumi sul nostro organismo, ma pochi ne sanno sfruttare tutte le qualità. In questo corso imparerete gli abbinamenti più gustosi, classici, ma anche moderni.

Chef Fabio Castiglioni.

2 IN COLLABORAZIONE CON



La Passione per l'Olio

Tutto il gusto dell'Olio.

un percorso organolettico e culinario in collaborazione con Olio Sagra.

Milano. La caratteristica principale di ciascun olio extravergine d'oliva è la qualità, dalla materia prima passando per la lavorazione fino alla singola bottiglia. E' ciò che l'azienda Sagra compie dal 1919 garantendo un prodotto dal sapore inconfondibile. Continui controlli dei laboratori assicurano il gusto che prova la bontà dell'Olio Extravergine Sagra .

Mercoledì 17 marzo dalle ore 19.00 si svolgerà l'evento "Tutto il gusto dell'olio" in collaborazione con Sagra: un appuntamento gratuito riservato agli iscritti al Club Congusto per immergersi negli aromi e profumi dei prodotti Sagra, imparando a degustarne tutte le sfaccettature, con il supporto degli Chef Congusto che sveleranno i segreti per utilizzare al meglio le varie tipologie degli oli Sagra: "Il Classico" dal gusto equilibrato delicato, ideale per una cucina moderna e leggera, e "Il Bassa Acidità" dal gusto fruttato leggero per quella tradizionale e saporita. La gamma Sagra si completa con gli oli di semi ideali per tutti i piatti, sia a cotto che a crudo, come l'arachide, il mais, il soia, il girasole e "Frimax" per fritti croccanti e asciutti.

Per iscriversi all'evento contattare il nostro servizio clienti scrivendo a

info@congusto.it

3 PROPOSTE DI GUSTO...



Wine sensation: percorsi tra vini e ricette.

Abbinamenti golosi dalla Toscana e dalla Sicilia.

Il Laboratorio Wine Sensation è studiato per gruppi di lavoro che desiderano seguire un percorso completo e allo stesso tempo originale. I partecipanti, con la supervisione di Chef Sommelier, si cimenteranno nella degustazione di vini regionali, imparando a riconoscere le qualità organolettiche e gli abbinamenti migliori con le ricette tipiche. Congusto propone due percorsi differenti che si concentrano sulle due regioni italiane: la Toscana e la Sicilia. I partecipanti avranno la possibilità di studiare entrambe le regioni per vivere un'attività più completa ed un'esperienza sensoriale che li accompagnerà per tutta l'Italia. La durata del Laboratorio Wine Sensation è di 3 ore circa per ciascuna regione, con la degustazione dei prodotti e delle ricette. La possibilità della scelta sarà definita e concordata in via preventiva.

Per maggiori info contattare il nostro servizio clienti scrivendo a

info@congusto.it

