



1. LA PROPOSTA DI MILANO.
2. LO ZAFFERANO.
3. IN EVIDENZA A CATANIA.
4. EVENTI DI GUSTO.

diventa fan e seguici...

MILANO.

1

ZAFFERANO IN CUCINA

Martedì 30.03

h20.00

CORSO & DEGUSTAZIONE

DURATA 3h

86,00 €

Direttamente dalla Toscana, Sardegna e Ungheria Congusto propone un corso giallo zafferano! Per chi ama questo colore solare e positivo, e il sapore della spezia più utilizzata in cucina, soprattutto nei primi, ecco il corso fatto apposta per voi!

Chef Chiara Barluzzi

2 LO ZAFFERANO



“Vale oro quanto pesa”: un proverbio che si addice perfettamente alla spezia dorata regina dei risotti e non solo... **Lo zafferano** è conosciuto fin dai tempi più remoti: addirittura i sommi poeti Omero, Virgilio, Plinio e Ovidio lo citano nelle proprie opere vantandone le virtù culinarie.

Basta davvero un pizzico di questa preziosissima polverina gialla per dare un tocco in più anche ai piatti più semplici. La cucina italiana, infatti, non rinuncia certo facilmente a un ingrediente dal gusto tanto delicato. Ma oltre alle già note virtù gastronomiche, lo zafferano ha anche sorprendenti proprietà benefiche per la salute: pare infatti sia un vero toccasana per molti disturbi legati allo stile di vita moderno, quali ansia, stress e depressione e un ottimo rimedio naturale in caso di scarsa memoria, nonché un elisir di giovinezza e un buon alleato della digestione. E allora perché non approfittare delle mille qualità di questa spezia capace, per di più, di regalare bontà e sapore a ogni pietanza? Se anche voi intendete usufruire di tante virtù offerte da un unico ingrediente, perché non cogliete l'occasione di partecipare al **corso di Congusto “Zafferano in cucina” in programma il 30 di marzo?** Il nostro chef vi svelerà trucchi e originali ricette per tingere del colore del sole i vostri piatti.

Per iscrizioni contattate il nostro servizio clienti all'indirizzo info@congusto.it

3

CATANIA.

HAPPY HOUR & FINGER FOOD

Martedì 30.03

h11.00

CORSO & DEGUSTAZIONE

DURATA 3h

66,00 €

Direttamente dalla Toscana, Sardegna e Ungheria Congusto propone un corso giallo zafferano! Per chi ama questo colore solare e positivo, e il sapore della spezia più utilizzata in cucina, soprattutto nei primi, ecco il corso fatto apposta per voi!

Staff Congusto

4 EVENTI DI GUSTO

Pic&Nic a Trevi.



IIIa edizione Trevi, 24 e 25 aprile 2010

Arte, musica e merende tra gli ulivi.

E' il **Pic Nic più famoso d'Italia** quello che animerà **Trevi (Pg)** il **24 e 25 aprile**. Un percorso gastronomico, artistico, musicale ma soprattutto un viaggio legato al paesaggio e alle tradizioni di questa cittadina umbra che domina le verdi-argentee "colline olivate" da cui è circondata. Per la terza edizione vi aspetta un week-end da vivere in compagnia (anche degli animali) all'aria aperta passeggiando in mezzo a migliaia di ulivi, ammirando paesaggi, gustando prodotti tipici, tra cui il pregiato olio extravergine di oliva Dop Umbria, ascoltando buona musica. **Con bastone e sacca in spalla** (lo sportino a quadretti bianchi e rossi che verrà dato ai partecipanti è borsa ma anche tovaglia) si potrà camminare e sostare in mezzo agli ulivi e degustare bruschette all'olio di Trevi, formaggi, carne e verdure alla brace.

Per informazioni visita il sito www.picnicatrevisi.it

