



PROGRAMMA

20/10/2018 ore 20:00

Incontro con i protagonisti: Salvatore Amoroso

Per il ciclo "Incontro con i protagonisti"

Salvatore Amoroso

Capitano del peschereccio "Nuovo Salvatore"

50 anni di storie di mare

ne parlerà con Ninni Ravazza giornalista e scrittore

seguirà apericena con pescato locale di stagione
contributo di partecipazione 15 € con prenotazione obbligatoria

[PRENOTA ORA!](#)

21/10/2018 ore 18:30

A lezione di cassata siciliana

I corsi base

lezioni di pasticceria a cura del maestro pasticcere Nino Mineo

A lezione di cassata siciliana

mini corso, (partecipativo) tecniche e percorso storico culturale della cassata siciliana \

Al termine della lezione ogni partecipante avrà diritto ad una cassata

Incontro formativo , (partecipativo) durata 2 ore circa

Contributo di partecipazione € 30,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

[PRENOTA ORA!](#)

27/10/2018 ore 20:00

Musica e apericena

GRANDE SERATA

musica da vivo con Nicola Giammarinaro e Franco Giannola

e apericena con gli chef del Nuara

contributo di partecipazione € 18

prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

[PRENOTA ORA!](#)

04/11/2018 ore 16:00

Incontro di cucina per i più piccoli

Incontro di cucina per i più piccoli\

lezioni di cucina ed educazione al gusto

Riservato a bambini tra i 6 e i 10

incontro formativo , (partecipativo) durata 2 ore circa con degustazione di quanto preparato - Con gli chef del Nuara

Contributo di partecipazione € 15 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

[PRENOTA ORA!](#)



04/11/2018 ore 18:30

U Cùscusu e le Frascatole

Incontro con gli chef del Nuara

Lezione di cucina: come fare il Cùscusu e come fare le Frascatole

corso partecipativo con degustazione di quanto preparato.
cùscusu di pesce e frascatole con brodo di aragosta.

Incontro formativo , (partecipativo) durata 2 ore circa con degustazione di quanto preparato

Contributo di partecipazione € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti
PRENOTA ORA!

10/11/2018 ore 19:30

Incontro con la cucina spagnola

Per il ciclo Le cucine degli altri: Incontro con la cucina spagnola

Cooking show - degustazione guidata con i classici della cucina spagnola

a cura della Chef Melissa Velert

e spettacolo di danza flamenco-arabo con Emanuela Monti.

Incontro formativo contributo di partecipazione 25 €

con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti
PRENOTA ORA!

11/11/2018 ore 18:30

I CORSI BASE: I grandi primi della cucina italiana

I CORSI BASE: I grandi primi della cucina italiana

amatriciana

pasta con sarde

cozze e fagioli

ragu napoletano

a cura dello chef Francesco Pinello

Incontro formativo con degustazione di quanto preparato, durata circa due ore

Contributo di partecipazione € 30,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti
PRENOTA ORA!

18/11/2018 ore 18:00

I corsi base: Finger food che passione

A cura dello chef Mario Bianco

Come preparare per ogni occasione piccole delizie dolci e salate

Incontro formativo , (partecipativo) durata 2 ore circa con degustazione di quanto preparato

Contributo di partecipazione € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti
PRENOTA ORA!



30/11/2018 ore 19:30

Food & english

Cucina dal vivo per conversare in inglese in collaborazione con la Scuola Virgilio i professori di madrelingua della scuola Patrick, Gemma e Nadia converseranno con i partecipanti in una formula nuova e divertente il cibo unisce anche nell'apprendimento delle lingue.

Incontro formativo contribuito di partecipazione con degustazione di quanto preparato € 20 prenotazione obbligatoria

[PRENOTA ORA!](#)

02/12/2018 ore 18:00

Dolci della tradizione: u Cuddureddu di Calatafimi

Incontri di conservatoria

Dolci della tradizione: 'u Cuddureddu di Calatafimi,

le signore dell'associazione profumi di Sicilia preparano e insegnano ai più giovani e non, il loro "Sapere" affinché non si perdano tradizioni secolari.

Un'esperienza unica, coinvolgente e divertente, come tutti i nostri incontri di conservatoria. corso partecipativo/pratico con degustazione di quanto preparato.

Incontro formativo contribuito di partecipazione 20 € con prenotazione obbligatoria

[PRENOTA ORA!](#)

07/12/2018 ore 19:00

Incontro con la cucina Tedesca

Le cucine degli altri: Incontro con la cucina Tedesca
In collaborazione con ICIT Istituto di Cultura Italo Tedesco Trapani

Cooking show - degustazione guidata

Ricette tedesche di Ewa Soczewka, insegnante dell'ICIT, realizzate in collaborazione con lo chef Francesco Pinello

Incontro formativo contribuito di partecipazione 25 €
con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

[PRENOTA ORA!](#)

13/12/2018 ore 19:00

Mini corso di degustazione di Olio Extravergine di oliva

Corso - laboratorio dedicato dell'olio extravergine di oliva.

Caratteristiche organolettiche, le tecniche di assaggio. Un'occasione per avvicinarsi al mondo dell'olio attraverso un excursus teorico e pratico con la degustazione di varie tipologie di oli, e rendere i partecipanti consapevoli dell'importanza di saperli distinguere e utilizzare in maniera corretta

Corso rivolto a tutti

A cura della dott.ssa Antonella Poma tecnologo alimentare
Seguirà cena didattica a cura degli chef del Nuara

Incontro formativo durata 2 ore circa

Contributo di partecipazione € 25,00 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento Posti

[PRENOTA ORA!](#)



16/12/2018 ore 19:30

Cena al buio

Vivi un'esperienza unica: l'emozione di mangiare al buio e scoprire la forza dei sensi.

Un'esperienza che unisce il gusto della convivialità, e l'opportunità di provare ad uscire dal nostro mondo pieno di immagini e vivere un'esperienza sensoriale "diversa" e di riflessione per chi meno fortunato vive sempre in queste condizioni.

Contributo di partecipazione 30 €
con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti
PRENOTA ORA!

15/01/2019 ore 19:00

Corso di avvicinamento al vino - settima edizione

Il Centro di Cultura Gastronomica Nuara Cook Sicily organizza un corso di avvicinamento al vino. Si tratta di un corso, in quattro lezioni, di introduzione teorico-pratica al mondo del vino, ed è rivolto a tutti.

programma:

martedì 15 gennaio 2019- ore 19.00
viticoltura ed enologia

giovedì 17 gennaio 2019- ore 19.00
tecnica della degustazione, analisi visiva e olfattiva

martedì 22 gennaio 2019- ore 19.00
tecnica della degustazione, analisi gustativa

giovedì 24 gennaio 2019- ore 19.00
tecnica di abbinamento cibo / vino
cena, cooking show

Il costo del corso di € 70,00
per tutti i 4 incontri in omaggio un grembiule Nuara
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA UNICA PER TUTTI E QUATTRO GLI APPUNTAMENTI
PRENOTA ORA!

13/02/2019 ore 19:00

Ciao Mamma!

Corso di cucina per studenti che andranno a studiare "fuori sede"

Un mini-corso dedicato ai giovani studenti che vivono fuori casa. Grazie all'aiuto di chef esperti, i giovani impareranno gli elementi-base della gastronomia italiana, cucinando in modo sano ed indipendente senza affidarsi al junk food per "sopravvivere" al meglio all'esperienza universitaria!

l'evento formativo si svilupperà in tre lezioni 13, 15 e 19 febbraio con degustazione di quanto preparato

contributo di partecipazione € 50
PRENOTA ORA!
