



PROGRAMMA

11/01/2020 ore 20:00

Apericena in musica

Apericena in musica con Malvi Band

Vito Malato al pianoforte, Francesco Virgilio alla batteria, Fernando Daidone al basso elettrico; canta Claudia Labidi

Contributo di partecipazione € 18 con prenotazione obbligatoria

[PRENOTA ORA!](#)

24/01/2020 ore 19:00

La Cucina degli altri

Da Roma a Gerusalemme: piatti della tradizione ebraica attraverso il Mediterraneo incontro tenuto dalla dott.ssa Chiara Camarda, segue degustazione a cura degli chef del Centro di Cultura Gastronomica Nuara

Contributo di partecipazione 12€ con prenotazione obbligatoria

[PRENOTA ORA!](#)

27/01/2020 ore 10:30

Easy English - l'inglese al ristorante

Mini corso pratico per professionisti della ristorazione e viaggiatori

Sei lezioni con insegnanti madrelingua e scenette dal vivo per perfezionare la lingua, analizzare le situazioni tipo, capire le esigenze del cliente e raccontare il territorio, i suoi cibi e i suoi vini

Date delle lezioni:

27, 29, 31 Gennaio 2020 ore 10.30

3, 5, 7 Febbraio 2020 ore 10.30

Contributo di partecipazione € 80 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

[PRENOTA ORA!](#)



28/01/2020 ore 19:00

Corso di avvicinamento al vino - nona 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 28 gennaio 2020- ore 19.00

viticoltura ed enologia

giovedì 30 gennaio 2020 ore 19.00

tecnica della degustazione, analisi visiva e olfattiva

martedì 4 febbraio 2020- ore 19.00

tecnica della degustazione, analisi gustativa

giovedì 6 febbraio 2020- ore 19.00

tecnica di abbinamento cibo / vino

cena, cooking show

Il costo del corso di € 75,00

per tutti i 4 incontri sarà fornito materiale didattico

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA UNICA PER TUTTI E QUATTRO GLI APPUNTAMENTI

PRENOTA ORA!

01/02/2020 ore 20:00

La porchetta di suino nero dei nebroidi

Incontro con Giuseppe Oriti

La porchetta di suino nero dei nebroidi

Giuseppe Oriti dell'azienda Il vecchio carro di Caronia (ME)

(Attiva da tre generazioni)allevatore e produttore ,ci farà conoscere i "suino nero dei nebroidi" in un incontro divulgativo completato da un cooking show e degustazione

Contributo di partecipazione € 20 ore 20 con prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti

PRENOTA ORA!