



[www.ascuoladigusto.it](http://www.ascuoladigusto.it)

[ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it)

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



# IL MENU DELLA VIGILIA



Questo Natale, vuoi sorprendere amici e parenti con un menù ricercato e originale? Partecipa al corso pratico con lo **Chef Cristian Mometti** per scoprire nuove idee dall'antipasto al dolce per il tuo menu della Vigilia!

## PROGRAMMA

Salmone di "nostra" affumicatura con yogurt magro, mela verde e mojto

Tonnarelli con acciughe finocchietto e peperoncino

Baccalà al forno con polenta nera alla cannella e zucca al timo

Il budino di Natale

## QUANDO

**martedì 03/12/2019**

dalle 19.00 alle 23.00

## DOCENTE

**CRISTIAN MOMETTI** Diplomato nel 1993 all'Istituto Alberghiero di Treviso, inizia il suo percorso professionale in cucina lavorando in diversi ristoranti e hotel del Veneto, Trentino

Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. A 24 anni ricopre già ruoli di responsabilità come Chef di cucina, Executive Chef e Corporate Chef per la catena alberghiera Boscolo Hotels.

Nel 2007 si afferma come Chef di spicco della ristorazione veneta e trevigiana per la collaborazione con la Terrazza Bar & Restaurant dell'Albergo al Sole di Asolo (TV), sviluppando la sua personale linea di cucina. Da allora, tra riconoscimenti nazionali e internazionali, collaborazioni e consulenze in importanti strutture italiane, approda a Bologna, prima per curare la riapertura de "La Porta Restaurant & Café" e poi come Executive chef del Grand Hotel Majestic "Già Baglioni" 5\*L di Bologna.

## COSTO DEL CORSO

**€ 70.00 iva inclusa**

Verrà rilasciato un attestato di frequenza.

## DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**  
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

## CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711

[ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it)