



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

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

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



Con il contributo di:

# LA VASOCOTTURA



Un corso pratico per scoprire caratteristiche e proprietà della vasocottura, tecnica che consente di preparare in tempi rapidi piatti saporiti e sani, senza dispersione delle sostanze nutritive. Lo **Chef Cristian Mometti**, autore del libro "Vasocottura" edito da Club Magnar Ben Editore, ci condurrà in questo viaggio dall'antipasto al dolce.

## PROGRAMMA

Brodetto dell'Adriatico

Zuppa di cipolle di Medicina con strangolapreti alla fontina ed erba cipollina  
Emincè di pollo con zucca castagne e funghi

Bonet

## QUANDO

**martedì 26/11/2019**

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)