



www.ascuoladigusto.it

ascuoladigusto@iscombo.it

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



PRIMI D'AUTORE



Un nuovo corso pratico con lo **Chef Cristian Mometti** sulla realizzazione in chiave gourmet di alcuni primi piatti tra sapori e abbinamenti ricercati.

PROGRAMMA

Tortelli di taeggio e pepe nero di Sechuan, pere e aceto balsamico tradizionale di Modena

Carnaroli mantecato alla zucca, oca e tartufo nero

Mezzi paccheri con baccalà, broccoli e guanciaie

QUANDO

martedì 29/10/2019
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