



www.ascuoladigusto.it

ascuoladigusto@iscombo.it

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



Con il contributo di:

VEG STREET FOOD



Pane, salsine, burger e cotolette...tutto fatto a mano partendo dalla materia prima migliore! Lo **street food in chiave vegan gourmet**, per non rinunciare a un pasto goloso utilizzando ingredienti biologici e di alta qualità.

RICETTE DELLA SERATA

Panini di farro alle noci

Cotolette di melanzane

Maionese all'erba cipollina

Pesto di zucchine al forno

Burger di patate

Tofu e curry

Burger di ceci e melanzane

QUANDO

giovedì 07/06/2018

dalle 19.00 alle 23.00

DOCENTE

MICHELE GRANUZZO Titolare e Chef di Black Sheep, pasticceria di alta qualità bio raw vegan, si dedica alla ricerca di una nutrizione

consapevole e dal punto di vista del gusto molto equilibrata. Ha studiato macrobiotica, crudismo e al "Natural Vegan Institute" di New York si è specializzato in pasticceria vegan; ha trasformato l'amore per la cucina vegan in una professione diventando il primo fornitore all'ingrosso di pasticceria vegana e crudista per ristoranti e grandi hotel a cinque stelle. E' sempre alla ricerca di nuovi stimoli nei viaggi che compie.

ATTESTATO

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza.

COSTO DEL CORSO

€ 65.00 iva inclusa

DOVE

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

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711

ascuoladigusto@iscombo.it