

A Scuola di Gusto presenta un corso sui “Pani poveri” e uno sulla “Cucina vegetale”

scritto da Redazione | 10/10/2015



“A Scuola di Gusto”, nel centro di Bologna, presenta due interessanti corsi di cucina di sole 3 ore in cui due docenti esperti, ed autori di altrettanti libri di cucina; ci insegneranno i segreti dei “pani poveri” e della “Cucina vegetariana”.

Enrico Belgrado e **Giuseppina Siotto** autori, rispettivamente, dei libri **“Ma sei di cocchio?”** e **“Vegetaliana”**, editi dalla Damster nell’ambito della Collana I quaderni del Loggione, diventano i docenti di due serate presso il laboratorio bolognese “A Scuola di Gusto”, in via Cesare Gnudi 5.

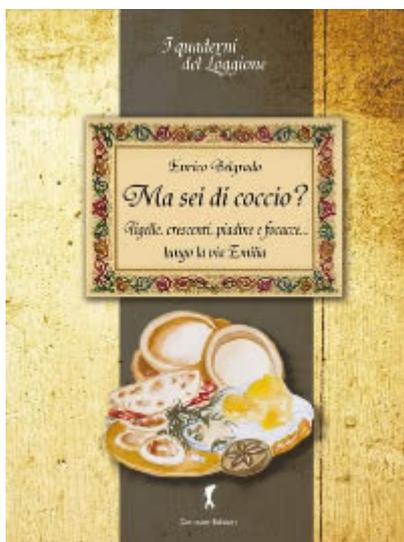


“**A Scuola di Gusto**” è una scuola di cucina che offre un ampio programma di corsi di gastronomia da un minimo di 3 ore fino a raggiungere le 150 ore di pratica. In un laboratorio di circa 160 mq, attrezzato con le più moderne tecnologie della pasticceria e della panificazione, sono presenti 24 postazioni per gli allievi che vengono seguiti da docenti esperti e qualificati.

La Scuola, nata dalla collaborazione tra Confcommercio Imprese per l'Italia-Ascom Provincia di Bologna, Iscom Bologna e l'Associazione Panificatori Bolognesi, è aperta sia a semplici appassionati che a coloro che desiderano incrementare le opportunità lavorative in questo settore.

Di seguito il programma delle due serate organizzate il 12 novembre e 1 dicembre 2015, dalle ore 18.30 alle 21.30.

12 novembre: serata “Ma sei di cocchio?”, con Enrico Belgrado



Enrico Belgrado, autore del libro “**Ma sei di cocchio?**”, ci guida in un viaggio attraverso i “**pani poveri**” dell’**Emilia Romagna**. Che siano tigelle o crescentine, testi o

testaroli, spianate o gnocchi, l'importante è mangiare e bene!

Enrico Belgrado, da oltre 10 anni, si occupa di comunicazione aziendale e marketing territoriale con particolare attenzione al settore turistico ed enogastronomico. Inoltre è Assaggiatore di 1° livello di Parmigiano Reggiano, Sommelier di 1° livello e Assaggiatore di Salumi di 2° livello.

Ricette della serata

- Piadina romagnola;
- Tigella o Crescentina Modenese
- Varianti di preparazione.



[Scheda di presentazione del corso "Ma sei di coccio?"](#)



[Scarica la scheda di iscrizione al corso.](#)

LABORATORIO A SCUOLA DI GUSTO - ISCOM

Serata: "Ma sei di Coccio?" (corso sui pani poveri)

Dove: Bologna, via Cesare Gnudi, 5

Quando: giovedì 12 novembre 2015

Orario: dalle 18.30 alle 21.30

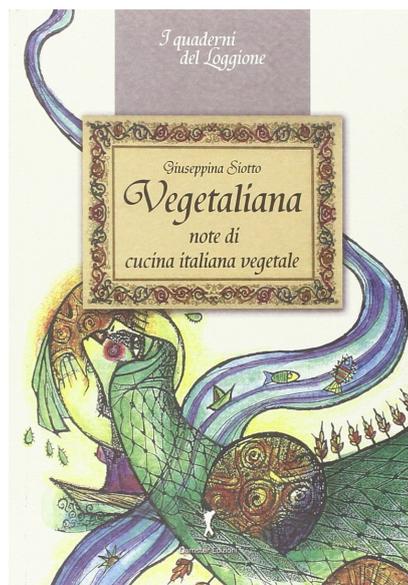
Docenti: Enrico Belgrado

Costo: € 65,00, comprensivo del libro "Ma sei di coccio?" de I quaderni del Loggione - Damster Edizioni.

Informazioni e prenotazioni: Tel. +39 051.4155711 - Email: ascuoladigusto@iscombo.it

Sito web: www.iscombo.it

1 dicembre: serata "Vegetaliana", con Giuseppina Siotto



In questa serata scopriremo alcuni segreti della cucina italiana e vegetale di cui **Pina Siotto** è una vera esperta dandone prova nel libro "**Vegetaliana**". Una cucina fresca, viva, essenziale, inventiva, leggera, saporita, colorata, estremamente varia sia nei procedimenti che nella scelta degli ingredienti, dedicata a tutti coloro che intendono prendersi cura della propria salute nel rispetto dell'ambiente.

Giuseppina Siotto, è antropologa, cuoca e docente di cucina naturale presso il Ristorante del Centro Natura di Bologna. Dal 1986 studia il cibo come cura e medicina, come elemento di equilibrio vitale tra l'uomo e l'ambiente. Si interessa, inoltre, alle varie cucine del mondo, tradizionali e moderne, e degli aspetti culturali connessi all'alimentazione.

Ricette della serata

- Mesta di miglio vellutata ai funghi;
- Ravioli gnudi alla fiorentina
- Torta co' becchi.



[↓ Scheda di presentazione del corso "Vegetaliana"](#)



[↓ Scarica la scheda di iscrizione al corso Vegetaliana](#)

A SCUOLA DI GUSTO - ISCOM

Serata: "Vegetaliana"

Dove: Bologna, via Cesare Gnudi, 5

Quando: martedì 1 dicembre 2015

Orario: dalle 18.30 alle 21.30

Docenti: Giuseppina Siotto

Costo: € 65,00, comprensivo del libro "Vegetaliana?" de I quaderni del Loggione - Damster Edizioni.

Informazioni e prenotazioni: Tel. +39 051.4155711 - email: ascuoladigusto@iscombo.it

Sito web: www.iscombo.it