

# Corso di Cucina Siciliana

per Signore ed Appassionati - a cura di Salvatore e Maurizio Cascino  
Marzo - Aprile 2010 - Tennis Club Palermo 2

-Numero lezioni : 8 (circa 25 ore)  
-Numero partecipanti: 7

---

-Giorni e orari: tutti i giovedì dalle 16 alle 19  
-Date lezioni: 11 - 18 - 25 marzo / 1 - 8 - 15 - 22 - 29 aprile  
(suscettibili a variazioni)

---

## Programma teorico-pratico con il Menu del "Gattopardo"

a cura del **Maestro Salvatore Cascino** -5 lezioni  
a cura di **Salvatore Cerniglia** (Maestro Pasticciere) 2 lezioni  
introduzione sulla Cucina Siciliana a cura di **Maurizio Cascino**

caponata di melanzane	falsomagro bella Isola
sardine a beccafico	filetto panato all'antica
pasticci di fegato in gelatina	carciofi alla villanella
le fritturine tipiche (panelle, crocchette, pastella)	patate a sfincione
sorpresa d 'arancia all'isolana	fave a coniglio
parmigiana di melanzane	biancomangiare
consommé	trionfi della gola
anelletti con ragout di castrato	cannoli di ricotta
pasta con le sarde	buccellati
timballo di maccheroni in crosta	cassata siciliana
scaloppa di cernia apparecchiata	paste delle vergini
calamari ripieni alla saracena	gelatina al rhum

---

**I Vini di ieri e di oggi** - incontro con degustazione a cura di **Francesco Pensovecchio**  
(Slow Food - Guida Gambero Rosso) 1 lezione

---

## Serata conclusiva

Nella serata della "**Cena di fine corso**" (data da stabilire) è prevista, la consegna degli attestati di partecipazione a coloro che non avranno effettuato più di 3 assenze.

---

**Costo partecipazione €390,00 - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051**

La quota comprende:

- le lezioni teorico-pratiche con degustazione delle preparazioni
- il corredo di cucina (grembiule e cappello)
- il materiale didattico
- la partecipazione alla cena di fine corso
- l'attestato di partecipazione al corso
- il cd con le foto delle lezioni