

# *I Corsi di Enogastronomia 2011*

a cura di Maurizio e Salvatore Cascino

Rist. La Botte 1962 - Monreale

Ottobre - Novembre 2011

## **Corso di Cucina Siciliana**

a cura del **Maestro Salvatore Cascino**

Costo partecipazione €270 \*

---

## **Corso di Cucina Vegetariana**

a cura di **Antonella Sgrillo**

titolare del Ristorante "Il Mirto e la Rosa" di Palermo

Costo partecipazione €270 \*

# Corso di Cucina Siciliana

a cura del Maestro Salvatore Cascino

**Per scoprire le ricette ed i tanti segreti che, spesso, accompagnano  
i piatti che conosciamo per tradizione**

---

-Numero lezioni x corso: 2 (10 ore)  
-Numero partecipanti x corso: 4  
-Giorni e orari: lunedì e martedì dalle 14,45 alle 19,45  
-Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

---

## Programma

le fritturine tipiche (panelle, crocchette, pastella)	caponata di melanzane
maccheroncini con sarde	anelletti con ragout di castrato
calamari murati	scaloppa di cernia apparecchiata
bistecca a sfincione	falsomagro con salsa zafferano e piselli
carciofi alla villanella	fave a coniglio
cassata siciliana	biancomangiare

**Costo partecipazione €270 \* - 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
- l'attestato di partecipazione al corso

\*Vecchi corsisti provvisti di corredo €250 - per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

# Corso di Cucina Vegetariana

a cura di **Antonella Sgrillo**  
titolare del Ristorante "Il Mirto e la Rosa"  
(1° ristorante vegetariano a Palermo)

**perché in fondo, ha caratterizzato un periodo storico,  
divenendo quasi una moda ed oggi, conta ancora tanti "adepti"**

---

- Numero lezioni x corso: 2 (10 ore)
- Numero partecipanti x corso: 4
- Giorni e orari: lunedì e martedì dalle 14,45 alle 19,45
- Date lezioni: comunicate al raggiungimento del numero dei partecipanti

## Programma

Introduzione e approccio teorico alla cucina vegetariana	Il significato dell'essere vegetariano
L'approccio etico e naturista della scelta vegetariana.	Le varie tipologie del vegetarianesimo
Analisi delle materie prime ed elencazioni dei prodotti utilizzati nella cucina vegetariana	
Come sostituire le proteine animali con le vegetali	Preparazioni con il tofu e con il seitan
Tartine con cremine al tofu	Polpette di melanzane
Zuppa di cipolle e tamari	Zuppa di miso e alga wakame
Sformato di riso integrale con zucca	Frittelle di miglio
Spaghetti integrali con ragout di seitan	Lenticchie al curry
Hamburger di tofu con insalatina di germogli	Dolce orientale

**Costo partecipazione €270 \* - Iscrizioni: 338 4383962 - 091 414051**

La quota comprende:

- le lezioni teorico-pratiche con degustazione delle preparazioni
- il corredo di cucina (grembiule e cappello)
- l'attestato di partecipazione al corso

\*Vecchi corsisti provvisti di corredo €250 - per partecipazione a 2 o più corsi riduzione del 10 % sul totale

### Note:

- I corsi verranno attivati solamente al raggiungimento del numero dei partecipanti e si svolgeranno nei periodi evidenziati;
- E' necessario quindi effettuare una prescrizione (non impegnativa) anche tramite email, specificando i corsi scelti e fornendo i recapiti telefonici;
- Le iscrizioni verranno effettuate appena stabilite le date;
- I programmi potrebbero subire piccole variazioni;
- Qualora il numero dei partecipanti dovesse aumentare di qualche unità verrà effettuata una riduzione sul costo del corso;
- La partecipazione a 2 o più corsi nel periodo ottobre 2011 - maggio 2012 darà diritto ad una riduzione del 10 % sul totale pagato.