

IL MARCHIO "Q"

ALLA SCUOLA DI GRANDI CHEF



Nell'ambito del progetto "**Turismo in Piemonte**" la Camera di commercio di Cuneo organizza un corso di cucina rivolto a tutte le strutture con il **marchio di qualità "Ospitalità Italiana"**

Dopo l'incontro di **Dronero** del 7 novembre con lo chef Ivan MILANI il corso prosegue con il seguente appuntamento:

Lunedì 5 febbraio - Bra - chef Francesco OBERTO
Da Francesco - Cherasco

LUNEDÌ 5 FEBBRAIO 2018

Istituto Alberghiero V. Mucci - Via Craveri 8 - Bra

**SECONDO
INCONTRO**



Chef Francesco OBERTO

8.30 - Accoglienza

9.00 - Corso di Cucina, con degustazione vini abbinati ai piatti a cura di **Aldo Brocchieri** delegato A.I.S. Cuneo-Alba

12.30 - Approfondimento culturale su prodotti della tradizione a cura di **Elma Schena**

13.00 - Pranzo preparato dagli allievi dell'Istituto (*costo a carico del partecipante € 15 bevande incluse*)

14.30 - Lezione sul ciclo biologico del tartufo e simulazione di ricerca del tartufo a cura dell'azienda agricola **Aloi Luca**

16.00 - Conclusione

PIATTI PROPOSTI DALLO CHEF:

Rape e salsiccia di Bra

Uovo termico, cardi e fonduta

Panna cotta, nuda e cruda

Per iscriversi è necessario compilare il form online: <http://bit.ly/2mKWZWs>
Scadenza iscrizioni: **30 gennaio**

Segreteria Organizzativa:

Ufficio promozione

Camera di commercio di Cuneo

Tel. 0171 318.832

promozione@cn.camcom.it

 www.fb/camcomcuneo