

#gonews.it®

Pontedera | Volterra

Toscana
Home
Empolese
Valdelsa
HOME → PONTEDERA - VOLTERRA →

<< INDIETRO

Scuola Tessieri di Ponsacco, i grandi eventi di ottobre

Pontedera

Volterra 08 ottobre 2018 15:29 Economia e Lavoro Ponsacco

Pisa
Cascina
Prato
Pistoia
Siena

Un mese di appuntamenti imperdibili per la Scuola Tessieri di Ponsacco, tra buona cucina e formazione. Si parte sabato 13 settembre, con la "cena didattica", una serata all'insegna del buon gusto, in cui vedremo all'opera gli studenti della IX edizione dei corsi professionali proposti alla Tessieri. I futuri talenti della cucina e della pasticceria nazionale proporranno agli ospiti un menù ricco di colori e sapori, curato dai docenti della Scuola: lo chef Stefano Cipollini e i pastry chef Mario Ragona e Raffaele Musacco (posti limitati; costo cena 40 euro, abbinamento enologico incluso; prenotazioni: tel. 0587/355629 - info@scuolatessieri.it).

L'ottobre di grandi eventi della Tessieri proseguirà alla Fiera Didacta Italia. L'atelier delle arti culinarie di Ponsacco tornerà a Firenze, dal 18 al 20 ottobre, per la seconda edizione del più importante appuntamento fieristico dedicato al mondo della formazione. La tradizione regionale e le sue materie prime d'eccellenza saranno temi di approfondimento del laboratorio e del corso di aggiornamento proposti da Cristiano Tomei, supervisor della Scuola e talentuoso chef del ristorante stellato "L'Imbutto", che farà un focus su alcuni importanti principi guida dei corsi professionali della Tessieri.

Alla Fortezza Da Basso, nello stand riservato alla Scuola, saranno organizzate le lezioni frontali tenute dai docenti Stefano Cipollini (chef), Mario Ragona (pastry chef), Raffaele Musacco (pastry chef), con la partecipazione straordinaria dello chef Cristiano Tomei. Si parlerà di preparazioni base della cucina e della pasticceria, di tradizioni regionali e nuove tendenze (monoporzioni moderne, masse montate innovative, cotture alternative). All'Istituto Alberghiero "Buontalenti" di Firenze gli stessi chef cureranno i corsi di aggiornamento delle competenze per insegnanti degli istituti professionali alberghieri, con un approfondimento sul cioccolato a 360°, sulle mense, bevande e tute da forno innovative, sulla creazione del piatto su

gonews.tv Photogallery RADIO live



[Cortina] È tempo di Bocca il volo la manifestazione a Cortina

pubblicità

[Ponsacco] Scuola Tessieri di Ponsacco, i grandi eventi di ottobre

Un mese di appuntamenti imperdibili per la Scuola Tessieri di Ponsacco, tra buona cucina e formazione. Si parte sabato 13 settembre, con la "cena didattica", una serata all'insegna del buon gusto, in cui vedremo all'opera gli studenti della IX edizione dei corsi professionali proposti alla Tessieri. I futuri talenti della cucina e della pasticceria nazionale proporranno agli ospiti un menù ricco di colori e sapori, curato dai docenti della Scuola: lo chef Stefano Cipollini e i pastry chef Mario Ragona e Raffaele Musacco (posti limitati; costo cena 40 euro, abbinamento enologico incluso; prenotazioni: tel. 0587/355629 - info@scuolatessieri.it).

Fonte: Ufficio Stampa

Tutte le notizie di Ponsacco

<< Indietro

L'ottobre di grandi eventi della Tessieri proseguirà alla **Fiera Didacta Italia**. L'atelier delle arti culinarie di Ponsacco tornerà a Firenze, dal 18 al 20 ottobre, per la seconda edizione del più importante appuntamento fieristico dedicato al mondo della formazione. La tradizione regionale e le sue materie prime d'eccellenza saranno temi di approfondimento del laboratorio e del corso di aggiornamento proposti da Cristiano Tomei, supervisore della Scuola e talentuoso chef del ristorante stellato "L'Imbutto", che farà un focus su alcuni importanti principi guida dei corsi professionali della Tessieri.

Alla Fortezza Da Basso, nello stand riservato alla Scuola, saranno organizzate le lezioni frontali tenute dai docenti Stefano Cipollini (chef), Mario Ragona (pastry chef), Raffaele Musacco (pastry chef), con la partecipazione straordinaria dello chef Cristiano Tomei. Si parlerà di preparazioni base della cucina e della pasticceria, di tradizioni regionali e nuove tendenze (monoporzioni moderne, masse montate innovative, cotture alternative). All'Istituto Alberghiero "Buontalenti" di Firenze gli stessi chef cureranno i corsi di aggiornamento delle competenze per insegnanti degli istituti professionali alberghieri, con un approfondimento sul cioccolato a 360°, sulle mousse, bavaresi e torte da forno innovative, sulla creazione del piatto, su territorio e materie prime e due laboratori dedicati alla cucina di pesce e al risotto in tutte le sue declinazioni.