



**Alle porte della stagione estiva
la scuola di cucina 'Quaderni e Fornelli'
vi aspetta con un ricco programma di corsi**

Un'ampia serie di appuntamenti di taglio pratico con serate monografiche e intensive, per imparare i principi fondamentali e perfezionare l'arte culinaria, con un metodo divertente e intuitivo e la guida delle insegnanti Annalisa Guida e Federica Cavalli, la malaysiana Joen Lau per la cucina orientale e Ramona Saviola per quella naturale.

Milano, Giugno 2012 – **Per il mese di giugno 2012 la scuola di cucina 'Quaderni e Fornelli' termina il trimestre di lezioni aprile-maggio-giugno presentando un calendario ricco di lezioni sia per imparare i principi fondamentali della cucina che per approfondire le conoscenze già acquisite.**

Si va dallo speciale cucina naturale del 11 giugno alle carni d'estate del 12 giugno alla pasta al sapore di mare (14 giugno), alla cucina orientale (il 20 giugno) alle insalate fredde a base di farro e cous cous e co. (il 26 maggio) per arrivare al menù senza fornelli (28 giugno) Tutte le info sulle lezioni sono descritte in basso, consultabili anche sul sito www.quaderniefornelli.it.

Quaderni e Fornelli è la scuola di Cucina di Iper, La grande i, l'insegna che ha inventato l'ipermercato italiano, da sempre attenta a soddisfare le esigenze particolari delle diverse tipologie di clienti, con sede a Milano Portello presso Il luogo Ideale, lo spazio eventi dell'azienda. Disponibili gratuitamente oltre mille posti auto.

Costituisce una novità nel panorama delle scuole di cucina : è moderna e innovativa, il metodo intuitivo e divertente, basato sull'esperienza diretta in cucina anche grazie alle insegnanti Annalisa Guida e Federica Cavalli, la malaysiana Joen Lau per la cucina orientale e Ramona Saviola per quella naturale.

L'iscrizione ad ogni singola lezione è limitata ad un ristretto numero di partecipanti, così da permettere ad ognuno di contribuire in prima persona alla preparazione dei piatti.

I corsi hanno un taglio pratico; le serate monografiche e intensive durano circa 3 ore con inizio intorno alle ore 20. I prezzi variano dai 60 agli 80 Euro e comprendono anche la cena seduti con vini abbinati, che diventa così una piacevole occasione di incontro in un clima disteso e amichevole.

Un modo di dilettersi ed apprendere, mettendosi alla prova e stimolando il proprio talento culinario.

Informarsi e prenotarsi è semplice: attraverso il sito www.quaderniefornelli.it o scrivendo a quaderniefornelli@iper.it, telefonando allo 02 39259206 o presso il bancone dell'ipermercato.

PROGRAMMA GIUGNO 2012

| | |
|--|--|
| lunedì 11 giugno ore 19,30 70 € | Speciale cucina naturale: aspettando l'estate |
| martedì 12 giugno ore 20 70 € | Carne d'estate |
| giovedì 14 giugno ore 20 60 € | La pasta al sapore di mare |
| lunedì 18 giugno ore 20 60 € | Prepariamo le conserve |
| martedì 19 giugno ore 20 60 € | L'aperitivo alla milanese |
| mercoledì 20 giugno ore 20 80 € | Speciale cucina orientale : fusion Giappone-Taiwan |
| Giovedì 21 giugno ore 19,30 70 € | Speciale cucina naturale: fast food per adolescenti |
| martedì 26 giugno ore 20 60 € | Farro, couscous & co:insalate fredde |
| giovedì 28 giugno ore 20 60 € | Menu senza fornelli |

Presente in 7 regioni d'Italia con 26 ipermercati a insegna "Iper, La Grande i", il Gruppo Finiper è nato in Lombardia nel 1974 e conta oggi oltre 650.000 mq. di superficie commerciale coperta e quasi 8000 dipendenti. Rendere la qualità accessibile a tutti: questa è la mission del Gruppo. Rispettare il cliente a 360°, salvaguardare l'armonia uomo/ambiente, gestire grandi volumi mantenendo massima e costante la cura di ogni particolare: questi i valori su cui da sempre si fonda la filosofia della Grande i.

Per informazioni:

Fcomm Corso Garibaldi, 35 - 20121 Milano T +39 02 45483273, F +39 02 45483333
Francesca Pelagotti M +39 366 7062302, Valentina Berti +39 342 0686448