



**Giunta alla terza edizione
il 18 settembre parte la nuova stagione dei corsi della scuola di cucina
'Quaderni e Fornelli'
punto di riferimento a Milano per chi ama imparare i segreti del cucinare.**

Open Day martedì 11 settembre a partire dalle ore 18 presso la Scuola

Il programma autunnale (settembre-dicembre 2012) prevede un'ampia serie di appuntamenti di taglio pratico, condotti, con un metodo intuitivo e originale, dalle insegnanti Annalisa Guida e Federica Cavalli, Ramona Saviola per le lezioni di cucina naturale e Joen Lau per quelle di cucina orientale.

Milano, settembre 2012 – Partono i corsi autunnali di Quaderni e Fornelli, la Scuola di Cucina che giunta alla terza edizione, rappresenta un punto di riferimento a Milano per chi ama imparare i segreti dell'arte culinaria, dalle regole di base fino a lezioni monografiche dedicate a tecniche o alimenti specifici.

Integrata nel centro commerciale di Milano-Portello (via Grosotto, 9 – presso Piazzale Accursio), la scuola è facilmente raggiungibile, in pochi minuti, dal centro di Milano e dall'uscita Viale Certosa dell'autostrada A4, ed è dotata di un ampio **PARCHEGGIO GRATUITO**, in grado di ospitare più di mille vetture.

Il calendario del trimestre autunnale presenta un programma ricco di lezioni che vanno dalle tradizionali di cucina base, a quelle tematiche (cucina naturale, orientale ecc.), agli eventi speciali; si inizia con 7 salse per 7 paste, poi le lezioni di cucina naturale, declinate tra le tapas e la festa di Halloween, le basi della cucina quali pasta, carne, pesce verdure e dolci, le ricche novità, quali lezioni sulla preparazione della polenta, gli gnocchi, l'arte della pralineria, la preparazione dei menù natalizi e la cucina per chi ha poco tempo.

Martedì 11 settembre 2012, dalle 18 alle 21, in occasione del Open Day, verrà organizzato un aperitivo in cui saranno presentati il nuovo programma autunnale, le insegnanti che collaboreranno con la scuola e le iniziative del trimestre; tutti coloro che parteciperanno avranno diritto a un buono sconto del 10% per le iscrizioni confermate durante la serata.

In più, l'8 novembre si potrà assistere a un evento speciale con l'insegnante Mariagrazia Calò, nota al grande pubblico per la sua presenza come ospite fisso alla trasmissione "La Prova del Cuoco", condotta da Antonella Clerici.

Il programma completo, che trovate in calce al comunicato stampa, è consultabile con maggiori dettagli sul sito www.quaderniefornelli.it.

Il metodo è intuitivo e divertente, basato sull'esperienza diretta in cucina anche grazie alle insegnanti Annalisa Guida e Federica Cavalli, Ramona Saviola per le lezioni di cucina naturale e Joen Lau per quelle di cucina orientale.

L'iscrizione a ogni singola lezione è limitata a un ristretto numero di partecipanti, così da permettere a 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, a parte alcune delle quali previste alle 19 e alcune sessioni straordinarie al mattino. 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.

È possibile informarsi e prenotare recandosi presso il banco dell'ipermercato Iper, La grande i, telefonando allo 02.39259206, attraverso il sito www.quaderniefornelli.it o scrivendo a quaderniefornelli@iper.it.

PROGRAMMA AUTUNNO 2012

AUTUNNO 2012

martedì 18 settembre ore 20 60 euro	7 salse per 7 paste
giovedì 20 settembre ore 20 60 euro, 50 C.V.	Dolce ricotta
mercoledì 26 settembre ore 20 60 euro	Happy hour : aperitivo alla milanese
lunedì 1 ottobre ore 19,30 70 euro	Speciale cucina naturale: le tapas, stuzzicante ed appetitosa spagna
martedì 2 ottobre ore 20 60 euro	Le basi della cucina: la pasta
martedì 9 ottobre ore 20 60 euro	Le basi della cucina: il riso
mercoledì 10 ottobre ore 20 60 euro, 50 C.V.	I frutti dell'autunno: uva, castagne e funghi
martedì 16 ottobre ore 20 70 euro	Le basi della cucina: la carne di manzo e di vitello
mercoledì 17 ottobre ore 19 60 euro	Pan per focaccia
martedì 23 ottobre ore 20 euro	Le basi della cucina: la carne di pollo, maiale e 70 coniglio
mercoledì 24 ottobre ore 20 60 euro	La cucina per chi ha poco tempo
lunedì 29 ottobre ore 10 60 euro 50 con CV	Cucinare in leggerezza

lunedì 29 ottobre ore 19.30 70 euro	Speciale cucina naturale: naturalmente.... Halloween
martedì 30 ottobre ore 20 70 euro	Le basi della cucina: il pesce
martedì 6 novembre ore 20 60 euro	Le basi della cucina: le verdure
giovedì 8 novembre ore 20 70 euro	A scuola con Mariagrazia Calò
sabato 10 novembre ore 9.30 60 euro	Pan per focaccia
martedì 13 novembre ore 20 60 euro	Le basi della cucina: i dolci
mercoledì 14 novembre ore 20 80 euro	Speciale cucina orientale: sushi,sashimi,nighiri
giovedì 15 novembre ore 20 70 euro	Tutto il mare in un menu
lunedì 19 novembre ore 10 60 euro, 50 C.V.	Oggi gnocchi
lunedì 19 novembre ore 19 60 euro	Pan per focaccia 2°livello: il pane regionale
martedì 20 novembre ore 20 60 euro, 50 C.V.	Intorno alla polenta
giovedì 22 novembre ore 20 70 euro	Speciale pasticceria: la pralineria
domenica 25 novembre ore 9.30 80 euro	Speciale cucina naturale: la tavola delle feste....per un natale tutto vegano
martedì 27 novembre ore 20 60 euro	Le polpette: di carne di pesce, di verdure
giovedì 29 novembre ore 20 70 euro	Menu veloce di natale 2012
lunedì 3 dicembre ore 19.30 70 euro	Speciale cucina naturale: dolci vegan dal natale di tutto il mondo
martedì 4 dicembre ore 20 60 euro	Regali di Natale
mercoledì 12 dicembre ore 20 80 euro	Speciale cucina orientale: a tavola con la cucina indiana
lunedì 17 dicembre ore 19.30 70 euro	Speciale cucina naturale: frivolezze da regalare

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

