



**Iniziata la stagione autunnale dei corsi di cucina della scuola di Iper, La grande 'Quaderni e Fornelli' che hanno luogo a Milano Portello presso il Luogo Ideale, lo spazio eventi dell'azienda**

***Il programma autunnale delle lezioni prevede una serie di appuntamenti a tema per imparare i principi fondamentali e perfezionare l'arte culinaria***

Milano, Settembre 2011 – 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, ha inaugurato il calendario dei corsi autunnali della sua di Cucina 'Quaderni e Fornelli', consultabile anche sul sito [www.quaderniefornelli.it](http://www.quaderniefornelli.it).

Fiore all'occhiello dell'azienda, Quaderni e Fornelli', che si trova a Milano Portello presso il Luogo Ideale (lo spazio eventi della Grande i) è una scuola moderna e innovativa, in cui imparare i principi fondamentali della cucina o approfondire conoscenze già acquisite: preparazioni dunque semplici o complesse, adatte a tutti, dai principianti ai gourmet già esperti.

I corsi hanno un taglio pratico, con serate monografiche e intensive. 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. Il metodo è intuitivo e divertente, basato sull'esperienza diretta in cucina anche grazie alle insegnanti Annalisa Guida e Federica Cavalli.

La scelta è ampia e il programma rinnovato ogni trimestre, che spazia da serate monotematiche in cui si approfondire un argomento specifico al "corso base di cucina", il più articolato e completo proposto dalla scuola. Quest'ultimo prevede un ciclo di sette lezioni in cui si apprendono le tecniche di base ed i piccoli segreti della cucina italiana e che permette, a chi lo ha seguito integralmente, sia di leggere ed interpretare correttamente una ricetta sia di prepararla nel modo più semplice, sicuri della sua riuscita.

Tra i primi appuntamenti da segnalare nei mesi di settembre e ottobre vi sono gli incontri "Le polpette: di carne, di pesce, di verdure (27settembre)", "Speciale cucina orientale" (30 settembre) e "Cuciniamo il pesce: pesci da sfiletto, vongole e tartare" (6 ottobre). Il calendario completo e aggiornato è consultabile sul sito della scuola.

La struttura della cucina è nuovissima, spaziosa, modernamente attrezzata e di design raffinato. Le lezioni sono pensate come piacevoli occasioni di incontro e di aggregazione. Il clima che si respira durante le serate è quello informale delle tavolate di amici. Ogni lezione è infatti seguita da una cena completa, che ha per protagonisti i piatti preparati. Non si tratta di una semplice degustazione di quanto cucinato con le insegnanti, ma di una vera e propria cena: i partecipanti trascorrono il resto

della serata seduti attorno a un tavolo apparecchiato, accompagnando le ricette preparate con vini e bevande selezionate. È un modo diverso per conoscersi, incontrarsi e passare qualche ora insieme a persone nuove con cui condividere una grande passione: la buona cucina e il buon vino.

*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**