



Riparte la scuola di cucina Quaderni e Fornelli di Iper, La grande i

Tanti corsi per un autunno in cucina all'insegna del gusto e dell'eccellenza alimentare

Open Day: 11 settembre

Milano, settembre 2013. Dal 18 settembre ripartono le lezioni della scuola di cucina Quaderni e Fornelli di Iper, La grande i, insegna della Grande Distribuzione Organizzata riconosciuta come esempio di eccellenza nel reparto del fresco e del freschissimo e impegnata nel garantire prodotti di qualità e costante attenzione all'ambiente.

L'inaugurazione dei corsi avrà luogo mercoledì 11 settembre presso il Luogo Ideale Spazio Eventi Milano, via Grosotto 9, dalle ore 18 alle 21. Verrà organizzato un Open Day aperto al pubblico nel corso del quale le insegnanti di cucina tradizionale Annalisa e Federica, di cucina naturale Ramona, di cucina orientale Joen, di pasticceria Rita e di cake design Barbara e Manuela illustreranno le novità in calendario e saranno a disposizione del pubblico per rispondere a domande, dubbi e curiosità sulle attività della scuola. Verranno proposte in assaggio alcune delle prelibatezze della Scuola e le eccellenze gastronomiche in vendita presso gli ipermercati Iper in abbinamento ai vini della linea Grandi Vigne di Iper, La grande i.

Tutte le iscrizioni registrate durante la giornata inaugurale godranno di uno sconto del 10% sul costo della singola lezione.

La scuola, importante punto di riferimento nella cornice di Milano per chi desidera cimentarsi in cucina con divertimento, offre agli iscritti l'occasione sia di imparare tecniche e trucchi del mestiere, utili per cucinare con abilità tanti ingredienti, sia di poter conoscere i differenti tipi di cucina e apprezzarne sapori, profumi e colori. Durante le lezioni, l'ampia offerta del programma e la lunga esperienza delle insegnanti permetteranno agli appassionati gastronomi di vivere un indimenticabile viaggio culinario tra i fornelli, alla scoperta di nuovi ingredienti e ricette inedite da preparare.

Al via, quindi, tra pochi giorni le lezioni monotematiche dove saranno protagonisti la pasta, il riso, il pane, il pesce, la carne, le zuppe, le verdure e i dolci.

Il programma si compone di corsi sulla cucina vegetariana con il suo tripudio di colori, su quella orientale con l'inebriante sapore delle spezie e delle erbe aromatiche fino alla cucina naturale dove tutta l'attenzione è riservata alla stagionalità dei prodotti e agli stili di cottura pensati per l'equilibrio e il benessere fisico. Inoltre, tante ricette veloci pensate per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare a gustare piatti saporiti; lezioni sull'arte del cake design e su come impastare deliziosi cupcakes.

In prossimità del Natale diverse lezioni saranno dedicate a questa importante ricorrenza e, in particolare, al menu del pranzo natalizio: s'insegneranno le ricette per preparare golosi dolci, liquori e conserve e gli iscritti potranno imparare ad imbandire la tavola con un menu leggero, fantasioso e veloce. Non mancherà l'attenzione al re dei dolci lombardi, il Panettone, conosciuto in tutto il mondo e vero protagonista del Natale: nella lezione **"Speciale cake design modelling: un panettone a sorpresa"** i partecipanti realizzeranno un inedito Babbo Natale in pasta di zucchero che servirà a decorare questo tradizionale dolce.

Ogni lezione, della durata media di tre ore, terminerà con la degustazione dei piatti preparati dai partecipanti sotto la supervisione delle bravissime insegnanti in un clima informale e divertente.

Il costo di un singolo corso, comprensivo di cena, varia dai 60 ai 90 euro. L'iscrizione a ogni lezione è limitata a un ristretto numero di partecipanti, così da permettere a ognuno di contribuire in prima persona alla preparazione dei piatti.

Il programma completo della Scuola di Cucina è consultabile con maggiori dettagli sul sito www.quaderniefornelli.it.

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.

È possibile informarsi e prenotare telefonando allo 02.39259206, attraverso il sito www.quaderniefornelli.it o scrivendo a quaderniefornelli@iper.it.

PROGRAMMA AUTUNNO 2013

11 settembre: Open Day

18 settembre: Vegetariano con gusto 60€ - 50 € C.V

19 settembre: Speciale cucina orientale: Giapponesi cotti-piatti antichi (tempura, teppanyaki) 80€

21 settembre: Pan per focaccia 60€

26 settembre: Crepes dolci e salate 60€

29 settembre: Laboratorio di autoproduzione di tofu, seitan, formaggio vegetale 80€

1 ottobre: Primi piatti di pesce 70€

3 ottobre: Le basi della cucina: la pasta 60€

7 ottobre: La cucina naturale d'autunno 70€

8 ottobre: Velocemente in cucina 60€

10 ottobre: Le basi della cucina: il riso 60€

12 ottobre: Speciale cucina orientale: piatti giapponesi crudi (Sushi/Sashimi) 80€

14 ottobre: Pan per focaccia 60€

15 ottobre: T come Torte 60€

17 ottobre: Le basi della cucina: carne di manzo e di vitello 70€

20 ottobre: Speciale cake design: "mostruosamente" cup cake 85€

21 ottobre: Bicchierini & finger food per un buffet tutto naturale 70€

22 ottobre: Oggi gnocchi 60€

24 ottobre: Le basi della cucina : la carne di pollo, maiale e coniglio 70€

26 ottobre: Pan per focaccia 60€

27 ottobre: Workshop di cucina senza glutine 90€

29 ottobre: La zuppa nel piatto 60€

5 novembre: Speciale pasticceria: la pralineria 70€

6 novembre: La cucina naturale: piatti di pesce creativi 70€

7 novembre: Le basi della cucina: il pesce 70€

- 9 novembre: Speciale cucina orientale: piatti di noodles orientali (soia, grano, riso) 80€
- 11 novembre: Pan per focaccia 60€
- 12 novembre: 10x10: dieci piatti da dieci minuti 70€
- 14 novembre: Le basi della cucina: le verdure 60€
- 19 novembre: Conserve e liquori per Natale 60€
- 21 novembre: Le basi della cucina: i dolci 60€
- 23 novembre: Speciale natale naturale: un menu per le feste 80€
- 26 novembre: Cucina regionale: la Sicilia 60€
- 28 novembre: Regali di Natale 70€
- 30 novembre: Scuola di pasticceria naturale: dessert al cioccolato 70€
- 3 dicembre: Menu veloce di Natale 2013 70€
- 5 dicembre: Polpette ed involtini di carne 60€
- 9 dicembre: Speciale natale naturale: regali da cucinare 70€
- 10 dicembre: Cuciniamo il pesce: umidi, fritti e spiedini 70€
- 12 dicembre: Bolliti in tutte le salse 70€
- 14 dicembre: Speciale cucina orientale: thai tutto pesce & erbe aromatiche della Thailandia 80€
- 16 dicembre: Scuola di pasticceria naturale: dessert di Natale per le feste 70€
- 18 dicembre: Speciale cake design modelling: un panettone a sorpresa 90€

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:

Iper, La grande i via Traiano 57, 20149, Milano – 02 3920711

Antonella Emilio – Responsabile Comunicazione e Relazioni esterne: antonella.emilio@iper.it

Celeste Birocchi – Ufficio relazioni esterne: celeste.birocchi@iper.it

Fcomm via Pinamonte da Vimercate 6 - 20121 Milano **Francesca Pelagotti M +39 366 7062302 e-mail francescapelagotti@fcomm.it, Valentina Berti +39 342 0686448 valentinaberti@fcomm.it, Giovanna Potere +39 3472514299 giovannapotere@fcomm.it**

