

## PROGRAMMA

**Sabato, 29 marzo 2014– ore 10,30**

Saluto Autorità:

- **Dario Capurro**  
Sindaco del Comune di Recco
- **Angelo Berlangieri**  
Ass. al Turismo, Cultura e Spettacolo –  
Regione Liguria
- **Claudia Borrini**  
Medico Dietologo Nutrizionista-  
Genova
- **Lisa Casali**-  
Esperta ambientale, blogger e  
scrittrice di cucina sostenibile- Milano
- **Cristina Cassinelli-Barbara Ansaldo**  
Esperte in “Cake Design”- Genova
- **Gianni Carbone**-  
Esperto e cultore delle tradizioni  
gastronomiche di Recco e liguri

Presentazione e coordinamento :

**Caterina Peragallo**

Assessore alla Cultura del Comune di Recco

**Adriana Adamo**

Presidente Assoc.Culturale e di Promozione  
Turistica “Golfo Paradiso”

**h.13,00 – Aperitivo con buffet di  
Giulio Cassinelli**

## CALENDARIO DELLE LEZIONI

**Prima lezione:**

**SABATO, 5 Aprile 2014 – h. 9, 30**

Presso S.M.S. di Polanesi - Recco

**“ Dacci oggi il nostro pane quotidiano”**

Lezione sul pane con vari tipi di farina,  
focaccia e farinata

**Panificatore Giulio Cassinelli**

**h.12,30 - Pranzo con quanto preparato**

**Seconda lezione:**

**LUNEDI’ 14 Aprile 2014 – h.17,30**

Presso Ristorante “ Manuelina “ di Recco

**“ La cucina dei nonni genovesi”**

“ La baciocca”

“ Latte brusco” -

“ Giancu e neigru” di agnelletto con nuvole di  
patate ai carciofi di Gerusalemme.

**h.19,30 – Apericena con Focaccia col  
formaggio e stuzzichini vari**

**Terza lezione:**

**MARTEDI’, 29 Aprile 2014 – h.17,00**

Presso Ristorante “ da O’ Vittorio” di Recco

**“ Il colore dei cibi: un’attrattiva per gli  
occhi, uno stimolo per il palato e...benessere  
per il corpo”**

Conferenza della Dr.ssa Claudia Borrini

**Medico Nutrizionista Dietologo**

**h.18,00- lezione di cucina ( Salone Ristorante)**

“ Riso rosso marmorizzato alla gorgonzola”

“ Gnocchetti variopinti di Bacribà”

“ La Torta Mimosa di Giulio”

**h.20,30 – Cena presso Ristorante**

**Quarta lezione:**

**LUNEDI’, 12 maggio 2014- h. 17,30**

Presso Ristorante “ da O’ Vittorio” di Recco

**“ La cucina saporita con gli avanzi riciclati”**

“ Mesciua”

“ Carciofi ripieni della Pinuccia”

“ French Toast dello Chef Federico”

**h. 20,00 – Cena presso Ristorante**

**Quinta lezione:**

**SABATO, 31 maggio 2014- h.15,00**

Presso Ristorante “ Manuelina” di Recco

**“ Il Cake Design: primi passi e dolci  
pasticci”**

**( lezione aperta anche ai bambini dai 5 ai 12  
anni )**

Torte dolci come vere e proprie opere d’arte  
belle da guardare e buone da gustare.

**Arch.tti Barbara Ansaldo e Cristina Cassinelli**

**h.17,30 – Merenda presso Ristorante**

## **PAUSA ESTIVA**

**Sesta lezione:**

**GIOVEDI’, 30 ottobre 2014 – h.17,30**

Presso Ristorante “ da O’ Vittorio” di Recco

**“ Come abbellire la tavola delle feste”**

Tutto quello che bisogna sapere per una cena  
raffinata e una serata da ricordare .

**Prof. Francesco De Pau-Maestro di Sala**

**h. 20,00- Cena presso Ristorante**

Settima lezione:

**SABATO, 15 novembre 2014 - h. 15,00**

Presso Ristorante "Manuelina" di Recco

**"Il cioccolato che delizia!"**

( lezione aperta anche ai bambini dai 5 ai 12 anni )

Tutto quello che c'è da sapere sul cioccolato

**Alessandro Boccardo-Maestro cioccolatiere**

**Fabbrica cioccolato Romeo Viganotti**

.....

L'autentica deliziosa "Sacher Torte".

"Dolcetti al caffè" con glassa e oro"

L'antica ricetta delle "Scorzette d'arancia candite al cioccolato"

**Domenico Grillo e Valentina Mazza**

**h.17,30 – Merenda presso Ristorante, con  
cioccolata calda**

## **CENA CONCLUSIVA DEL CORSO**

**GIOVEDÌ, 11 dicembre 2014-h.20,30**

*Durante la cena verrà consegnato in omaggio a tutti i partecipanti del Corso, il libro di Cucina in edizione riveduta e ampliata*

**"Cucina tu... che assaggio io!"**

*Edizione 2°- giugno 2013- Microart s.r.l.*



DA O' VITTORIO



**Cesar progetti  
arredamenti**

Flagship store Genova di Progetti Arredamenti

**Per informazioni e iscrizioni al Corso:**

**Segreteria (dalle ore 8 alle 19):**

**010-3462167**

**349-7443526**

**Oppure scrivere una mail a :**

**[info@golfoparadiso.org](mailto:info@golfoparadiso.org)**

**[www.golfoparadiso.org](http://www.golfoparadiso.org)**



Sede Legale:  
V.le delle Mimose n.7  
16030 Pieve Ligure (GE)  
Tel. 010 3462167  
cell.349 7443526  
adrianaadamo@hotmail.com  
www.golfoparadiso.org  
info@golfoparadiso.org  
affiliata F I E  
Iscritta nel Registro  
Regione Liguria  
persone giuridiche  
al N.d'ordine 519



Regione Liguria



**4° CORSO DI CUCINA-2014**

**"Cucina tu... che assaggio io!"**

Con il Patrocinio di  
**Regione Liguria e Comune di Recco**

In collaborazione con il Comune di Recco  
e i Ristoranti

**"Manuelina" - "da o' Vittorio"  
e S.M.S. di Polanesi**

**Sala Consiliare del Comune di Recco**

**Sabato, 29 marzo 2014 -h.10,30**

**Ingresso libero**