



# LEZIONI DI CUCINA STUARD LA CARNE CONSAPEVOLE

Mangiarne meno, mangiarla meglio e senza sprechi,  
risparmiando sulla spesa

## IL SUINO

Il Re della tradizione italiana ormai bistrattato non è mai stato così ricco di sorprese. Nel corso della lezione si andranno ad analizzare differenti tagli e tecniche di cotture per evitare sprechi alimentari e monetari.

Lunedì 12 marzo

## LA BASSA CORTE

Pollo, tacchino, anatra, faraona, coniglio sono carni non sempre facili da preparare, ma che possono dare molte soddisfazioni. Poca spesa, molta resa e molto gusto.

Lunedì 19 marzo

## IL MANZO

Il più buono, il più ricercato, ma sempre il più costoso e più difficile da trovare di buona qualità ed allevato in maniera etica. Tutti i segreti dietro alle carni più pregiate della provincia.

Lunedì 26 marzo

Nel corso delle lezioni verranno utilizzate le carni Bio acquistabili presso l'Emporio Stuard.



Ogni corso ha una durata di circa 3 ore (dalle 20 alle 23). Il corso sarà tenuto dallo Chef Furmenti del Podere Stuard. Ogni corso ha un costo di 25 euro. La partecipazione a tutti e tre i corsi ha un costo di 65 euro. Per info e prenotazioni 348 93 36 391 (Marco)