

**L'ambition de Parole in Cucina est simple : vous permettre de cuisiner et de manger à l'italienne.
Ces cours s'adressent à tous les gourmets, amateurs des goûts et des saveurs d'Italie.**

Les cours durent 3 heures et se déroulent **le samedi de 10h à 13h**
dans un atelier entièrement équipé [tabliers, torchons et ustensiles sont mis à votre disposition].
Le nombre de places est limité.

Prix : 90 € pour un cours. Prix forfaitaire de 400 € pour 5 cours.

L'atelier est situé au : 5, impasse du Curé - 75018 Paris

Inscrivez-vous dès maintenant à l'aide du coupon réponse ci-dessous.
Pour réserver votre place, merci d'établir un chèque à l'ordre de **Alba Pezone / Parole in Cucina** et de
le renvoyer avec le coupon-réponse au **5, impasse du Curé - 75018 Paris**.
Votre inscription n'est effective qu'après réception de votre règlement [au plus tard, 7 jours avant la date
choisie], mais il suffit d'un courrier ou d'un mail 7 jours avant le cours pour que votre inscription soit
reportée, en fonction des disponibilités [voir CGV sur www.paroleincucina.com].

J'espère avoir bientôt l'occasion de vous recevoir dans mon atelier, Alba Pezone

Voyage en Italie : de Venise à Naples

Naples
Florence
Venise
Bologne

Samedi 3 octobre -----
Samedi 14 novembre -----
Samedi 28 novembre -----
Samedi 5 décembre -----

Les MasterClass

Pizza Comme un pizzaiolo

Pâtes fraîches Tout savoir sur les pâtes fraîches, tout savoir faire

Samedi 10 octobre -----
Samedi 21 novembre -----

Et pour les fêtes de fin d'année...

Noël en Italie

Samedi 12 décembre -----

nom

prénom

adresse

e-mail

tél.

nombre de cours choisis

ci-joint un chèque de

Je reconnais avoir pris connaissance des CGV de Parole in Cucina qui figurent sur le site www.paroleincucina.com

date

signature

Merci d'adresser ce bulletin et le règlement à : Alba Pezone, 5 impasse du Curé - 75018 Paris

tél. + 33 (0)6 66 65 49 30

www.paroleincucina.com

Voyage en Italie de Venise à Naples

Venise

Salatini alla nocciola [sablés salés aux noisettes... dégustation avec un gorgonzola bien affiné !]

Risi nerissimi de sepe [risotto à l'encre de seiche, tomate confite et burrata - blanche et crémeuse]

dessert : Tiramisù, il mio [mon tiramisù très léger, sans œufs, à la vanille Bourbon... qui se prépare aussi à la dernière minute]

Samedi 28 novembre

Bologne

Insalata di lenticchie alla mortadella [salade tiède de lentilles, pain brioché, chiffonnade de mortadella pistachée [GP Bologne]

Ravioli di zucca [fabrication de A à Z et dégustation de ravioli farcis au potiron, amaretti & parmigiano 24 mois d'affinage]

dessert : Sbrisolona [crumble aux amandes - gâteau de partage croquant & fondant à la fois]

Samedi 5 décembre

Florence

Focaccia bianca [fougasse de Toscane - à l'huile d'olive, au romarin & à la fleur de sel... irrésistible à l'apéritif]

Cannelloni di ricotta, basilico e pancetta [fabrication de A à Z et dégustation de cannelloni à la ricotta, basilic, pancetta croustillante]

dessert : Cantuccini al Vin Santo [biscuits croquants à l'anis et aux amandes, au vin doux de Toscane]

Samedi 14 novembre

Naples

Pizzette fritte [petites pizzas frites, tomates juste poêlées & mozzarella de bufflonne AOC de Campanie]

Minestra di pasta ai frutti di mare [méli-mélo de pâtes aux fruits de mer... cuites comme un risotto !]

dessert : Torta caprese [gluten free - gâteau traditionnel de l'île de Capri : fondant au chocolat et aux amandes, sans farine]

Samedi 3 octobre

Et pour les fêtes de fin d'année ...

Noël en Italie

Acqua cotta : zuppeta chic di pane e triglia [« eau cuite » : consommé chic au pain-biscuit et aux rougets]

Risotto della Vigilia [risotto du 24 décembre : burrata, caviar de tomates confites, croquant de fruits secs - aux épices de Noël]

dessert : Galette des Rois ... de Sicile ! [galette des Rois à la pâte de pistaches, ricotta & fruits confits]

Samedi 12 décembre

Les MasterClass

Pizza Comme un pizzaiolo...

100% Pizza !

✓pétrissage de la pâte à pizza de A à Z

✓préparation et dégustation de plusieurs recettes de pizza, traditionnelles et créatives

Samedi 10 octobre

Pasta fresca Tout savoir sur les pâtes fraîches, tout savoir-faire...

100% Pâtes fraîches !

✓pétrissage & laminage : des pâtes... épatantes ! en couleur, bicolores, rayées, avec incrustations

✓le façonnage : la forme des pâtes, les pliages [lasagnes, cannellonis, tagliatelles, tortellis, raviolis, cappellaccis, raviolis ouverts, escargots, rosaces...]

✓les farces & les sauces

✓la cuisson

Samedi 21 novembre