



## EVENTI

### Febbraio

- **Sabato 2 PASTA:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina, pasta fresca, mantecatura, cucina regionale.
- **Martedì 5 BIRRA:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 birre e 5 piatti abbinati, dalla birra al piatto.
- **Sabato 9 PASTA:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina, pasta fresca, mantecatura, cucina regionale.
- **Martedì 19 VINI DEL LAZIO:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 vini e 5 piatti abbinati della regione Lazio, dal vino al piatto.
- **Sabato 23 PESCE:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina, preparazione del pesce, sfilettatura, preparazione e esecuzione di antipasti, primi e secondi piatti.
- **Giovedì 28 MEAT:** (dalle 20:30) Dalla Tartare alle cotture dirette e low and slow. Degustazione di 5 piatti con vino o birra abbinato. Si parte dal piatto.

### Marzo

- **Sabato 2 PESCE:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina, preparazione del pesce, sfilettatura, preparazione e esecuzione di antipasti, primi e secondi piatti.
- **Martedì 12 AMERICAN BBQ:** (dalle 20:30) Tutti i classici del barbecue americano, le Texas pork ribs, il brisket, il pulled pork. 5 piatti e 5 birre abbinato.
- **Sabato 16 BASSA TEMPERATURA:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina, tutto sulle lunghe cotture a bassa temperatura.
- **Giovedì 21 VINI DELLA LOMBARDIA:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 vini e 5 piatti abbinati della regione Lombardia, dal vino al piatto.
- **Sabato 23 BASSA TEMPERATURA:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina, tutto sulle lunghe cotture a bassa temperatura.

### Aprile

- **Giovedì 4 CABERNET:** (dalle 20:30) Dal giovane alle lungo affinamenti in botte. Dal "Baraban" al "Sassicaia". 5 Cantine e 5 piatti abbinati.
- **Sabato 6 GRIGLIA:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina: carne, pesce e verdure. Tutto rigorosamente Grigliato!!
- **Giovedì 11 VINI DELLA SARDEGNA:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 vini e 5 piatti abbinati della regione Sardegna, da non perdere.
- **Sabato 13 GRIGLIA:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina che parla di carne, pesce e verdure. Tutto rigorosamente Grigliato!!
- **Sabato 27 RISOTTI:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina che parla di riso e risotti. Breve cenno anche ai fondi e ai brodi.

### Maggio

- **Martedì 7 FISH:** (dalle 20:30) Crudi, cotti, caldi e freddi. Pesce in tutte le salse abbinato a vini e perché no, una birra.
- **Sabato 11 RISOTTI:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina che parla di riso e risotti. Breve cenno anche ai fondi e ai brodi.
- **Giovedì 16 VINI DELLA TOSCANA:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 vini e 5 piatti abbinati della regione Toscana, vietato mancare.
- **Sabato 18 CARNE:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina che parla di carne, dalla A alla Z, ecco come si faceva la fiorentina.....
- **Sabato 25 CARNE:** (9:15 – 12:15) Lezione di cucina che parla di carne, dalla A alla Z, ecco come si faceva la fiorentina.....

### **Giugno**

- **Martedì 4 FRANCIACORTA:** (dalle 20:30) La zona del Franciacorta, degustazione di 5 cantine e 5 piatti abbinati.
- **Martedì 18 VINI DELLA LIGURIA:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 vini e 5 piatti abbinati della regione Liguria.
- **Giovedì 27 BIRRA:** (dalle 20:30) Degustazione di 5 birre e 5 piatti abbinati, dalla birra al piatto.

### **Luglio**

- **Giovedì 18 CHAMPAGNE:** (dalle 20:30) Gran finale con i vini della zona dello champagne, venite a scoprire e a giudicare gli abbinamenti.

#### ***Per info su prezzi e prenotazioni:***

049 662850 –

391 705 8527 –

[info@pazzidellascena.com](mailto:info@pazzidellascena.com)