

INTERNATIONAL CULINARY ACADEMY

Proseguono i corsi amatoriali e di aggiornamento. Il 21 marzo con lo chef Luca Stella

12/03/2010 09:06

Continuano i corsi amatoriali e di aggiornamento dedicati alle persone che amano la cucina italiana. Domenica 21 marzo 2010, un giovane chef spoletino, Luca Stella, si cimenterà con la pizza, focacce e pasta fresca. Il corso sarà rivolto

a 15 appassionati della buona tavola della città di Spoleto dedicato all'arte bianca, la farina. Luca Stella si confronterà appunto con 15 appassionati della sua città. Mentre prosegue il programma dei corsi amatoriali su vari temi

monotematici (vedi sito www.internationalacademy.it), la International Culinary Academy mette a punto nuove iniziative. La prossima, oltre il calendario già programmato per l'anno in corso 2010 visionabile sempre sul sito

dell'Accademia, sarà una performance sulla cucina romana e laziale curata dal grande chef Antonello Colonna. Il corso è riservato a 12 allievi, cuochi esperti che vogliono sapere tutto sulla cucina romana raffinando i gusti e le tecniche

con un grande Maestro. Per tutte le informazioni e iscrizioni, potete telefonare alla segreteria didattica al numero 0743-225372 o scrivere un e-mail a info@internationalacademy.it

www.tuttoggi.info