

VareseNews

Ad Artigiana tra finger food e piatti speciali

Pubblicato: Martedì 18 Marzo 2014

CALENDARIO ARTIGIANA FOOD durante Artigiana, la Mostra Mercato di Arredamento e Artigianato che si terrà MalpensaFiere dal 20 al 23 marzo.

GIOVEDÌ 20

ore 19,00 IMPARIAMO A FARE I FINGER FOOD

Show Cooking a cura di Davide Tanzi di Quciniamo Catering & Banqueting. Per feste, cene ed aperitivi, i finger food non possono mancare, Davide Tanzi esperto di catering svelerà tutti segreti per mettere in tavola dei veri capolavori. DURATA: 2 h

VENERDÌ 21

ore 19,00 LA PRIMAVERA NEI PIATTI – SPECIAL GUEST da MasterChef 2013

Show Cooking a cura di Maurizio e Andrea di ChisseneFood

Maurizio e Andrea tra Chinese balls e scampi alla Ernest inaugurano la primavera, mostrandoci l'arte della cucina creativa con un motto che è un inno al piacere di cucinare con divertimento "In cucina non bisogna mai avere paura di sbagliare, e se si sbaglia...chisseneFood".

DURATA: 2h

SABATO 22

LABORATORI DI CUCINA PER BIMBI "FACCINE PANINO"

a cura di Cresci con Gusto.

Panini che diventano faccine simpatiche con tanti ingredienti, da creare, inventare e mangiare con gli amici! QUANDO sabato 22: ore 15,00 – ore 15,30 – ore 16,00

ETA': da 5 a 12 anni DURATA: turni da 30 minuti – Max 12 bambini contemporaneamente.

ore 19,00 TUFFO NELLA CUCINA GIAPPONESE

Show Cooking a cura di Luigi Cassago della scuola di cucina La Glassa delle Fate.

Un Sushi Man ed un mini corso per imparare a fare sushi e sashimi a regola d'arte.

DURATA: 2h

DOMENICA 23

LABORATORI DI CUCINA PER BIMBI "FACCINE PANINO"

a cura di Cresci con Gusto.

Panini che diventano faccine simpatiche con tanti ingredienti, da creare, inventare e mangiare con gli amici! QUANDO domenica 23: ore 11,30 – 12,00 -12,30 – 13,00

ETA': da 5 a 12 anni DURATA: turni da 30 minuti Max 12 bambini contemporaneamente.

ore 14,00 A SCUOLA DI MACARONS

Show Cooking a cura di Fabio Ciotti della scuola di cucina La Glassa delle Fate

Fabio Ciotti, ci porterà a Scuola di Macarons, i dolci più trendy del momento portati in

Francia da Caterina de' Medici e colorati per assecondare il senso estetico di Maria

Antonietta arrivano finalmente ad Artigiana.

DURATA: 2h

ore 17,00 LABORATORIO DI PASTICCERIA NATURALE "MERENDE SANE E GUSTOSE"

organizzato da Rig house kitchen e condotto da Anna Marconato, esperta di cucina naturale e autrice del libro "Pasticceria naturale", edito da Red.

Show cooking di pasticceria naturale e per adulti, durante il quale i bambini saranno intrattenuti da Stefania di Rig house kitchen, che insieme con loro preparerà i biscotti di pastafrolla.

DURATA: 2h

Per maggiori informazioni www.artigiana.info

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it