

COMUNICATO STAMPA

**CUCINA LA PUGLIA A FIRENZE**

Corso di cucina tipica pugliese in 6 lezioni  
con lo chef di Alberobello: **Daniele Convertino**  
**Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu**  
Prima lezione 19 Novembre 2018

**L'Associazione Culturale Karis**, organizza a **Firenze** un corso di gastronomia tipica pugliese che si terrà presso la **Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu** a partire dal prossimo **19 Novembre**.

Sei gli incontri che ingolosiranno tutti i partecipanti al percorso, **due incontri settimanali** della durata di 3 ore dalle 19.00 – 22.00 per ciascun incontro; a guidare la brigata, ci sarà il simpatico **Chef Alberobellese Daniele Convertino**, che mostrerà ed insegnerà le tecniche di cucina, attraverso l'utilizzo di prodotti e ricette del territorio pugliese.

Si partirà dalla **Puglia del mare e della terra**, per assaporare le qualità dell'olio extra vergine d'oliva, la prelibatezza della **pasta fresca tipica pugliese**, dalle orecchiette, ai cavatelli, alle strascinate, le verdure preparate secondo le antiche ricette casalinghe, dal fave e cicorie, alle cime di rapa. Successivamente si passerà ai **prodotti da forno**, come la **frisa salentina**, i taralli e la squisita **focaccia tipica barese**.

Questi e tanti altri ancora, i prodotti e le ricette che assaporerete grazie a questo suggestivo percorso gastronomico "**Made in Puglia**".  
In talune delle sei lezioni, è previsto l'abbinamento cibo/vino grazie alle **eccellenze vinicole** regionali, presentate dai **Sommelier AIS**.

**Calendario didattico:**

**Novembre:** lunedì 19, mercoledì 21, lunedì 26 e martedì 27

**Dicembre:** giovedì 6 e giovedì 13 a chiusura del corso. (2018)

Il numero dei partecipanti è limitato!!! Info Tel 345 6426922 -  
associazionekaris@tiscali.it

Associazione Culturale "**Karis**" - Via Vittorio Emanuele, 62 – 70015 Noci (Ba)

Tel. +39 345 6426922 e-mail: [associazionekaris@tiscali.it](mailto:associazionekaris@tiscali.it) C.F. 91116090720