

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Food Experience, emozionarsi in cucina con lo chef Marconi

Redazione · Friday, June 1st, 2018

Un corso di cucina per scoprire la vera cucina d'autore. Lo chef Vincenzo Marconi vi farà vivere nel Laboratorio del Gusto del Poli Hotel – Ristorante La Fornace un'esperienza unica ed indimenticabile.

Lo Chef mette a disposizione cucina e staff per regalarvi un percorso emozionante di Food Experience.

Un percorso affascinante che, grazie all'estro e alla passione di Vincenzo Marconi e alla straordinaria brigata del Ristorante La Fornace, vi svelerà la sua vera cucina d'autore.

Un corso di cucina sensoriale che sa coinvolgere tutti per **un'esperienza fatta di sapori, profumi e arte**. Lo chef Vincenzo Marconi, propone l'occasione di scoprire i segreti della preparazione di quattro portate, simbolo del Ristorante La Fornace e della cucina “DOP” (Denominazione di Origine Poli).

Un antipasto, un primo, un secondo e un dessert: l'occasione di potersi poi cimentare a casa nella preparazione di piatti sartoriali.

Modalità di prenotazione:

– Silver/Gold: corsi di cucina giornalieri prenotabili dal lunedì alla domenica dalle ore 09.30 alle ore 12.30 oppure dalle 15 alle 18

– Platinum: corsi serali dalle 18 alle 20.30 con cena degustazione a fine corso

Disponibilità posti: min.4 – max 10

Per prenotare un corso potete:

- contattarci ad uno dei seguenti numeri 0331423411 – 0331518308;
- inviare una mail a info@ristorantelaifornace.it

Quotazione per persona: Silver € 70 / Gold € 100 / Platinum € 150

Silver Experience: Welcome coffee e Coocking class (postazione di lavoro nel laboratorio del gusto, grembiule e materiale didattico, consegna dell'attestato a fine corso, Aperitivo “DOP”)

Gold Experience: Welcome coffee e Coocking class (postazione di lavoro nel laboratorio del gusto, grembiule e materiale didattico, consegna dell'attestato a fine corso, Aperitivo e Light

Lunch “DOP”,

Platinum Experience: Welcome coffee e Coocking class (postazione di lavoro nel laboratorio del gusto, grembiule e materiale didattico, consegna dell’attestato a fine corso, Aperitivo e Cena Degustazione “DOP”)

Su richiesta, Poli Hotel e La Fornace propongono servizi personalizzati da quotare su richiesta: Servizio Navetta A/R, Hostess/Traduttrice per corsi in lingua straniera, Filmaker/Fotografa, Tour/Visite presso aziende agricole/musei locali.

This entry was posted on Friday, June 1st, 2018 at 3:35 pm and is filed under [Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.