

Seminari

Per alcuni specifici seminari gli Chef Electrolux si avvalgono della partecipazione straordinaria dei maestri Pino Cuttaia, Roberto Lestani, Franco Luise e Fabrizio Nonis.

TIPOLOGIA	DATA	LOCALITÀ	MAESTRO
Il sottovuoto in cucina *	14-07-2009	Cusago (MI)	
Carne e tecnologia *	20-07-2009	Cusago (MI)	
Il sottovuoto in cucina *	14-09-2009	Cusago (MI)	
Il sottovuoto in cucina *	21-09-2009	Borgo San Dalmazzo (CN)	Franco Luise
Dessert e mise en place *	21-09-2009	Vicenza	Roberto Lestani
Carne e tecnologia *	22-09-2009	Città Sant'Angelo (PE)	Fabrizio Nonis
Dessert e mise en place *	22-09-2009	Cusago (MI)	Roberto Lestani
Creatività in pasticceria *	28-09-2009	Cusago (MI)	
Le piccole delizie di pane al ristorante *	28-09-2009	Pozzuolo del Friuli (UD)	
Le piccole delizie di pane al ristorante *	06-10-2009	Senigallia (AN)	
Creatività in pasticceria *	06-10-2009	Trento	
Carne e tecnologia in macelleria *	06-10-2009	Cesenatico (FC)	Fabrizio Nonis
Dessert e mise en place *	12-10-2009	Verona	Roberto Lestani
Creatività in pasticceria *	12-10-2009	Cusago (MI)	
Carne e tecnologia *	12-10-2009	Luserna San Giovanni (TO)	
Dessert e mise en place *	13-10-2009	Noicattaro (BA)	
Carne e tecnologia *	13-10-2009	Piacenza	
Le piccole delizie di pane al ristorante *	13-10-2009	Senigallia (AN)	
Dessert e mise en place *	13-10-2009	Città Sant'Angelo (PE)	Roberto Lestani
Dessert e mise en place *	16-10-2009	Innovation Center-Pordenone	Roberto Lestani
Il sottovuoto in cucina *	19-10-2009	San Tammaro (CE)	
Carne e tecnologia in macelleria *	19-10-2009	Vicenza	Fabrizio Nonis
Le piccole delizie di pane al ristorante e la pasta fresca *	19-10-2009	Cusago (MI)	
Dessert e mise en place *	19-10-2009	Borgo San Dalmazzo (CN)	
Dessert e mise en place *	20-10-2009	Potenza	

Carne e tecnologia *	20-10-2009	Pozzuolo del Friuli (UD)	
Le piccole delizie di pane al ristorante*	28-10-2009	Belluno	
Da chef a chef*	30-10-2009	Ischia (NA)	
Il sottovuoto in cucina (pesce)*	03-11-2009	Zoagli (GE)	
Il sottovuoto in cucina*	03-11-2009	Verona	Franco Luise
Carne e tecnologia in macelleria*	03-11-2009	Cusago (MI)	
Carne e tecnologia in macelleria*	04-11-2009	Jesolo (VE)	Fabrizio Nonis
Carne e tecnologia*	04-11-2009	Sulmona (AQ)	
Carne e tecnologia*	05-11-2009	Tolentino (MC)	
Il sottovuoto in cucina*	05-11-2009	Pozzuolo del Friuli (UD)	
Le piccole delizie del pane al ristorante*	05-11-2009	Ostuni (BR)	
Carne e tecnologia*	09-11-2009	Senigallia (AN)	
Il sottovuoto in cucina*	10-11-2009	Trento	
Le piccole delizie di pane al ristorante*	10-11-2009	Cusago (MI)	
Tradizione ed innovazione*	10-11-2009	Caltanissetta	Pino Cuttaia
Carne e tecnologia*	11-11-2009	Roma	
Le piccole delizie di pane al ristorante*	12-11-2009	Bari	
Carne e tecnologia*	16-11-2009	Silvi (TE)	
Carne e tecnologia in macelleria*	16-11-2009	Borgo San Dalmazzo (CN)	Fabrizio Nonis
Le piccole delizie di pane al ristorante	17-11-2009	Piacenza	
Banqueting	17-11-2009	Caltanissetta	
Da chef a chef	17-11-2009	Telese Terme (BN)	
Carne e tecnologia	17-11-2009	Formia (LT)	
Dessert e mise en place	18-11-2009	Formia (LT)	
Il sottovuoto in cucina	19-11-2009	Belluno	
Da chef a chef	19-11-2009	Meta (NA)	
Carne e tecnologia	20-11-2009	Cesenatico (FC)	
Carne e tecnologia	23-11-2009	Civitanova Marche (MC)	
Da chef a chef	23-11-2009	Cusago (MI)	
Dessert e mise en place	23-11-2009	Aci Castello (CT)	Roberto Lestani
Dessert e mise en place	24-11-2009	Siracusa	Roberto Lestani
Da chef a chef	27-11-2009	Ischia (NA)	
Da chef a chef	30-11-2009	Ostuni (BR)	
Banqueting	30-11-2009	Pescara	Franco Luise
Carne e tecnologia	30-11-2009	Chieti	
Carne e tecnologia	01-12-2009	Frosinone	
Carne e tecnologia	01-12-2009	Ancona	
Da chef a chef	01-12-2009	La Spezia	
Da chef a chef	02-12-2009	La Spezia	
Carne e tecnologia	02-12-2009	Anzio (RM)	
Carne e tecnologia	02-12-2009	Jesolo (VE)	Fabrizio Nonis
Carne e tecnologia	15-12-2009	Latina	
Dessert e mise en place	15-12-2009	Potenza	Roberto Lestani
Banqueting	15-12-2009	Siracusa	
Carne e tecnologia	17-12-2009	Cesenatico (FC)	

Le piccole delizie di pane al ristorante	17-12-2009	Montalto Uffugo (CS)
Banqueting	18-12-2009	Montalto Uffugo (CS)

Per maggiori informazioni scrivi a monica.agosto@electrolux.it

Con la partecipazione straordinaria di



Pino Cuttaia, siciliano verace, è il titolare della Madia a Licata. Per lui, cucinare è trarre e riproporre lo spirito della tradizione, ricercando soprattutto la semplicità. I suoi ingredienti sono la passione e la creatività, innestati nell'alveo della identità gastronomica locale più profonda e intima.



Roberto Lestani è probabilmente il pasticcere più premiato d'Italia: campione del mondo di pasticceria, campione olimpico di cioccolateria. Giovane, creativo, innovativo, conosce i segreti della grande tradizione italiana dell'arte pasticceria. È consulente di Electrolux Professional nei seminari dove illustra agli chef i metodi più all'avanguardia per la creazione e la conservazione dei dessert.



Franco Luise è uno chef di caratura internazionale. La sua competenza nell'organizzazione lo porta a trasmettere una visione manageriale del fare cucina, unendo l'eccellenza delle materie prime alla produttività e redditività. I suoi corsi sono dedicati agli specialisti del banqueting.



Fabrizio Nonis viene definito il macellaio gastronomo per la sua duplice competenza nell'arte del taglio della carne e nel gusto della preparazione e del servizio. I suoi corsi sono seguiti con interesse da chi predilige non solo la carne, ma la creatività in cucina e le nuove tecnologie di cottura e di conservazione.