

Gualtiero Marchesi dà vita in **via Bonvesin** alla sua **Accademia**.

Un luogo di studio, di apprendimento e di sperimentazione dove formare i cuochi e divulgare i principi di una sana alimentazione, dove la cucina e l'arte in tutte le sue manifestazioni contribuiscano alla definizione del buono e del bello, coinvolgendo **sia gli adulti sia i bambini**.

In particolare, l'Accademia offre **ai cuochi**, che desiderano affinare le proprie competenze, mettendosi in gioco al di là della semplice bravura, la possibilità di intraprendere un percorso dove accanto al modo di cucinare si intravede anche il senso della cucina.

L'Accademia è anche un luogo d'elezione per gli **amatori** che trovano un ciclo di lezioni a loro dedicate, ideate da Marchesi e tenute da insegnanti da lui selezionati e formati: una proposta unica per acquisire la conoscenza e le tecniche di preparazione di grandi materie che stanno alla base della cucina italiana con le ricette del Maestro.



DOVE SIAMO



Mezzi pubblici:

PASSANTE FERROVIARIO

fermata Dateo (Linea blu)

TRAM E AUTOBUS: 27, 60, 12, 73

fermata Piazza Santa Maria del Suffragio

Se raggiungete l'Accademia in auto:

Autorimessa Marcona Srl

Via Pietro Calvi, 25

Autorimessa Archimede Srl

ACCADEMIA GUALTIERO MARCHESI

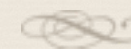
Via Bonvesin de la Riva, 5 MILANO

t. 02.36706660 f. 02.36706661

www.accademiamarchesi.it

accademia@marchesi.it

COME MARCHESI





Due dei piatti simbolo della cucina del Maestro,
Goulash di tonno e Milanese del 2000.

Ogni lezione si svolgerà sotto l'attenta supervisione del docente, che vi guiderà attraverso i **segreti della cucina del Maestro**.

Ogni allievo sarà messo direttamente ai fornelli per realizzare quanto illustrato.

Ad ogni allievo sarà consegnato il materiale didattico e un grembiule dell'Accademia.

Al termine delle lezioni sarà consegnato un **attestato di partecipazione** firmato personalmente da Gualtiero Marchesi.

Tutte le lezioni si svolgono dalle ore 19 alle 22.

Il costo di ogni **singola lezione** è di 150€ - L'iscrizione a **2 lezioni** ha un costo di 280€ - L'iscrizione a **3 lezioni** ha un costo di 410€

I CORSI PER GOURMET 2016

Le lezioni sono **una proposta unica** per gli appassionati gourmet, che - selezionando una delle lezioni o creando il proprio percorso - acquisiranno la conoscenza e le tecniche di preparazione e di cottura delle grandi materie che stanno alla base della cucina italiana come il riso, la carne, le verdure e il pesce ma avranno anche l'occasione di confrontarsi con menu stagionali e regionali, per imparare a comporli.

FONDAMENTI DI CUCINA: €600,00

Il corso dei corsi, con **5 lezioni** che si susseguono una volta a settimana per imparare tutti i fondamenti della cucina, partendo dagli alimenti di base. Ogni allievo sarà messo direttamente ai fornelli per realizzare quanto illustrato dal Maestro. Durante l'ultima lezione, gli allievi potranno preparare un menu, portare un accompagnatore e degustare insieme quanto preparato.

DATE: 27 gennaio, 28 gennaio, 3 febbraio, 4 febbraio, 10 febbraio

DATE: 4 febbraio, 18 febbraio, 3 marzo, 24 marzo, 31 marzo



Merluzzo e broccoli



Nocette di agnello

MARCHESI PER TUTTI I GIORNI: €280,00

Il corso si sviluppa su **due lezioni**, previste una ad una settimana di distanza dall'altra. La prima lezione sarà dedicata alla carne e quella successiva al pesce. Le lezioni prevedono la realizzazione di ricette del Maestro, adatte alla cucina di tutti i giorni e con l'utilizzo di prodotti di stagione, sotto l'attenta supervisione del docente che vi guiderà attraverso i segreti della cucina.

DATE: 24 e 25 febbraio



Cappelletti in brodo di
cappone



Branzino alle erbe

LEZIONI SINGOLE: €150,00

Pasta: 28 gennaio oppure 18 febbraio oppure 3 marzo

Riso: 27 gennaio oppure 2 febbraio oppure 4 marzo

Pesce: 4 febbraio oppure 10 marzo oppure 24 marzo

Carne: 3 febbraio oppure 9 marzo

Lombardia: 18 febbraio

Milano: 11 febbraio oppure 21 marzo



Da Kiev a Kiev



Penne e scampi