



## **Мастер-класс** **«ИТАЛЬЯНСКАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ»**

Мастер - класс проводит шеф-повар, преподаватель «Высшей школы гостеприимства Пеллегрини Артузи» города Форлимпополи, Италия  
**Барзанти Фабио**

Мастер-классы проходят на профессиональном технологическом оборудовании фирмы «Franke» (Швейцария), поставщик в России - фирма «Vitex»

**19 апреля 2013 года**  
**Начало в 10:00**

**Стоимость мастер-класса**  
**7000 руб.**

**Мастер-класс проводится с переводом на русский язык**

На мастер-классе, вы ознакомитесь с изготовлением, раскатыванием и разделкой вручную итальянской домашней пасты, а также приготовлением из нее изделий с начинкой и различными соусами.

**По окончании мастер-класса участники получают именные дипломы Школы домашней итальянской кухни «Каза Артузи» о прохождении соответствующего курса**

**По вопросам участия обращайтесь:**

Тел. 737-70-00 доб.74-28, 737-66-72

Павлова Людмила Анатольевна, Подгурская Елена Семеновна

**Мастер-класс проходит по адресу:**

м.Партизанская, Москва, Измайловское шоссе, д.71, ТК «Измайлово», корпус «Дельта»







## **Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi**

### **БАРЗАНТИ ФАБИО**

Преподаватель "Высшей школы гостеприимства  
Пеллегрино Артузи", Форлимпополи (Италия)

Закончил Школу гостиничного сервиса в Римини в 1980

Член Ассоциации шеф-поваров Эмилии- Романья



#### **Профессиональная деятельность:**

- помощник шеф-повара в Спагетти Хаусв Лондоне в 1982
- шеф-повар в Спагетти Хаус в Лондоне 1983
- шеф-повар вг-це Аристео в Римини 1984
- шеф-повар в р-не Астория в Римини 1985-1986
- преподаватель в Школе гостиничного сервиса в Форлимпополи с 1990 г.
- преподаватель в "George Brouwn college" в Торонто, Канада 2012 г.

#### **Награды:**

- 3 место в Конкурсе "Кикко доро", Верона, 1985
- 2 место в Конкурсе " Тартуфо доро", Губио, 1985
- 2 место в Конкурсе "Первые блюда", Бертиноро, 1986г.
- 1 место в Конкурсе " Вина Альбана и кухня", Бертиноро, 1988 г.



## МЕНЮ

- 1** Зеленый салат с кусочками жаренного кролика и бальзамическим уксусом (219)\*
- 2** Каппеллетти в бульоне (7)\*
- 3** Рисовая запеканка с белыми грибами и кусочками ветчины (76)\*
- 4** Филе поросенка под соусом «марсала» с картофельным пюре и жареным луком (340)\*
- 5** Туринский пирог (649)\* с фисташковым мороженым (767)\* и малиновым сиропом