

IMPARARE A CUCINARE TRA I VIGNETI DI MOSNEL

written by Marco Salvaterra | 30 giugno 2021

Nell'azienda franciacortina iniziano i corsi di cucina, da luglio fino a settembre, assieme alla talentuosa e dinamica Chef Francesca Marsetti



Chef Francesca Marsetti

Immersi tra i vigneti di **Mosnel** a Carmignone (Brescia), nel cuore della Franciacorta, si possono scoprire **storie di cibo e di vino**, imparando a destreggiarsi con ricette d'autore. L'occasione sono i **corsi di cucina** che l'Azienda organizza **dall'8 luglio al 30 settembre** con insegnante d'eccezione la **Chef Francesca Marsetti**, bergamasca

ma franciacortina di adozione, volto noto della televisione anche per la collaborazione con la trasmissione **È sempre mezzogiorno** di Antonella Clerici su Rai 1. Appassionata di **cucina della tradizione** e curiosa dei **gusti del mondo**, la chef propone piatti creativi nei sapori, ma radicati alle origini, che sarà possibile imparare cucinando, ascoltando e degustando. Saranno infatti incontri dall'**approccio dinamico**: ricette originali, con materie prime semplici e spiegate con consigli pratici, che le rendono facili da replicare. La **convivialità** e il **divertimento** saranno gli ingredienti alla base di ogni preparazione, in un'atmosfera rilassante e coinvolgente, dove mettersi alla prova con **golosi percorsi**, scegliendo tra i più tradizionali o più etnici. Si inizierà **giovedì 8 luglio** con ricette ispirate al Paese del Sol Levante: **Sushi... what else?** dove la chef guiderà i partecipanti nella preparazione degli *Uramaky Roll Salmone e Avocado*, *Uramaky Roll con Asparagi*, *Philadelphia e salsa teriyaki*, *Carpaccio Di Capesante in salsa To Ponzù* e *Gelato al Tea Matcha*. **Martedì 13 luglio** il tema del corso sarà **Una chef tra le Vigne**, **martedì 27 luglio Pentole e Bollicine**, **giovedì 5 agosto Trip to Mexico**, **giovedì 23 settembre Ricette in cantina**, per concludere **giovedì 30 settembre** ritornando in Oriente con **Trip to Thailand**.

Tutti i corsi si svolgeranno da Mosnel **dalle 10.00 alle 14.00** e includeranno la lezione dimostrativa di circa 3 ore nella cucina professionale dell'Azienda, alla quale seguirà un **light lunch con vista sui vigneti**, degustando i piatti preparati in abbinamento al **Franciacorta Brut DOCG Mosnel**. Gli incontri sono organizzati con la collaborazione di *Reveal Franciacorta - the Blissful Destination* ed è possibile partecipare scrivendo a quellicheilvino@mosnel.com o info@revealfrenciacorta.com. Il prezzo a persona per singolo appuntamento è di 125 € e la cancellazione con rimborso è valida fino a 72 ore prima dell'evento. I corsi verranno attivati con un minimo di 4 partecipanti, mentre il numero massimo è di 10 persone, per garantire a tutti di essere seguiti con la massima cura.

In ottemperanza con le Normative Nazionali, sono state messe a punto le misure atte a garantire il distanziamento sociale e la prevenzione del contagio all'interno degli spazi.