

## Colto al Cuore - Corsi di Cucina Salentina



“**Colto al Cuore**” nasce con l'intento di offrire corsi di cucina rivolti sia agli appassionati, ancora alle prime armi in cucina, sia per chi ha già dimestichezza con padelle & fornelli e intende approfondire tecniche di cottura, di decorazione o di servizio. Un vero laboratorio dove poter condividere le proprie esperienze con altri **Food Lovers!**

Il primo modulo di lezioni di *Colto al Cuore* è dedicato alla **Cucina Creativa Mediterranea** e sarà tenuto dallo **Chef Andrea Serravezza**. Un vero talento salentino che dedica tutta la sua lunga esperienza a trasformare i prodotti poveri di cui la nostra terra è ricca, elevandoli ai massimi livelli del gusto.

Ogni corso culinario ed incontro formativo avrà come filo conduttore il tema della buona e sana cucina di tradizione della **Dieta Mediterranea**, con un occhio particolare ai prodotti di stagione del **territorio salentino**. Avrete la possibilità di scoprire e conoscere in maniera approfondita i prodotti a **Km zero**: la stagionalità, la reperibilità, imparerete a cucinarli per creare piatti semplici e sani ma di grande effetto.

La filosofia di "**Colto al Cuore**" è proprio quella di rendere i partecipanti più consapevoli "**colti**" del territorio circostanze e dei suoi prodotti, per creare una ricetta perfetta "**cotta al cuore**".

La filosofia dello **Chef** è quella di "*estrapolare l'anima e le emozioni di un prodotto, lasciando che esprima se stesso senza veli e arricchendo il piatto con l'arte culinaria. Credere in tutto quello che faccio è il mio motto che da forza e sicurezza alla mia ricerca e al mio cammino culinario in continua evoluzione.*"

Per conoscere meglio il nostro "Cuoco Contadino" (come lui stesso ama definirsi) leggi: [Intervista Esclusiva allo Chef Andrea Serravezza](#) oppure vai sulla sua [pagina dedicata](#) e **segui** sulla sua **Fan Page**.



## Programma dei Corsi - Docente Chef Andrea Serravezza

- Finger Food salentini - martedì 15 ottobre 2013
- Speciale “ i funghi Cardoncelli “ - martedì 22 ottobre 2013
- Speciale “San Martino “ - martedì 05 novembre 2013
- Pasta fresca e ripiena - martedì 19 novembre 2013
- Piccola pasticceria salata “aperitivi “ - martedì 26 novembre 2013
- Speciale “ i piatti della tradizione natalizia” - martedì 10 dicembre 2013



Per Info e Iscrizioni :

**Inviaci una mail o chiamaci**

mail: [coltoalcuore@gmail.com](mailto:coltoalcuore@gmail.com)

cell: 340-1272477 (Letizia) - 349-3965538 (Daniela)

FanPage:



I Corsi si terranno presso la sede di **NoceraFrigor**, azienda leader da oltre ventanni nella distribuzione e installazione di impianti di ristorazione professionale.

**sede: Nocera Frigor** - via Soletto, 11 Martano (Le)