



@anticaiblaccn



@anticaibla_ccn

NOSTRANO

Il Venerdì del Gusto Barocco

Cortile Barocco - Ragusa Ibla



9 ottobre 2020

ARANCINOLOGY: L'ARANCINA SECONDO ME.

Master class con lo chef della Cantunera Sandro Pace. Il laboratorio Arancinology è un corso di formazione volto a far comprendere le tecniche per la preparazione delle arancine tramite la dimostrazione pratica dei vari passaggi.

All'origine dell'idea di arancina c'è l'antica necessità di un contenitore che protegga e conservi la carne da portarsi dietro durante il lavoro nei campi. Il primo "contenuto" dell'arancina è stato ed è il ragù, affiancato, in un secondo momento, da una farcitura di burro, prosciutto e mozzarella. Per cuocerla, va prima panata e poi fritta.



16 ottobre 2020

AD OGNI CAPRINO IL GIUSTO VINO

Laboratorio del gusto volto a far scoprire agli appassionati l'importanza e la qualità dei formaggi caprini in abbinamento a dei grandi vini del territorio ibleo. Un sodalizio di sapori tra i prodotti in assaggio che renderà la memoria del gusto indelebile.

In chiusura il laboratorio verrà accompagnato da un dolce tipico ibleo del territorio.

Laboratorio a cura del CoRFiLaC in collaborazione con: Albacara Fattoria del Grano (Formaggi) Avide (vini)



23 ottobre 2020

100% ARTIGIANALI: BIRRA E RAGUSANO DOP

C'è artigianale ed artigianale, ma i prodotti che sarà possibile degustare in occasione di questo laboratorio sono tutti al 100% Artigianali, siciliani, del territorio Ibleo. Partendo dal Ragusano DOP, il principe delle produzioni casearie del territorio ibleo, si esalteranno le caratteristiche dal giovanissimo aspirante DOP sino allo stravecchio extra stagionato. Per ogni prodotto caseario sarà a sua volta suggerito un abbinamento con le birre artigianali del birrifico ibleo YBLON. In chiusura il laboratorio verrà accompagnato da un dolce tipico ibleo del territorio.

Laboratorio a cura del CoRFiLaC in collaborazione con: Consorzio di tutela Ragusano DOP YBLON | Risù

Ore 18:30 | Max 25 partecipanti su prenotazione | Costo biglietto singolo 20€



Info e prenotazioni

infoline + 39 391 791 0927 | www.ccnanticaibla.com > Nostrano | info@ccnanticaibla.com