DOMENICA 10 APRILE 2022

PONTREMOLI E LA SUA CUCINA

un viaggio in Lunigiana

Osteria da Bussè 1930
di Paolo Caponi

Pranzo con **specialità della Lunigiana**
Caccia al tesoro storico-gastronomica nel borgo

Costi del pacchetto completo:
35 euro per soci AGP
40 euro per esterni

Trasferimento con mezzi propri

Prenotazioni e informazioni: info@gastronomiprofessionisti.it

"Se novella vera di Val di Magra, o di parte vicina, sai,
dillo a me, che già grande là era".

Dante Alighieri
canto VIII del Purgatorio

PRIMAVERAGP 2022

Iniziative per soci e simpatizzanti dell'Associazione Gastronomi Professionisti

10 marzo, ore 18
Complesso di San Paolo

DAL 1966
PARMAMENÙ
Famiglia Carpanese
BOTTEGA & OSTERIA

Dal 1966 ogni giorno offre il meglio del patrimonio enogastronomico del nostro territorio con il rispetto per la tradizione e nuove idee per il futuro.

Con **Massimiliano Carpanese**

23 marzo, ore 18
Complesso di San Paolo

Giuseppe Salvatore
il Paladino del gusto

Una serata per approfondire la conoscenza del peperoncino e i suoi utilizzi in cucina.

Presentazione del libro
"20 sfumature di peperoncino"
con **Giuseppe Salvatore Paladino**
e i suoi collaboratori

27 aprile, ore 18
Complesso di San Paolo

FOOD LAB
The Italian Salmon Philosophy

Da circa vent'anni produce un salmone affumicato dal gusto e dall'aspetto irresistibile con la stessa passione e la stessa attenzione di sempre alla selezione della materia prima.

Con **Gianpaolo Ghilardotti**

TUTTI GLI INCONTRI SI TERRANNO PRESSO IL COMPLESSO DI SAN PAOLO - ingresso da Vicolo delle Asse n. 5
Gli incontri sono gratuiti per i soci AGP - Ingresso € 5 singolo incontro per i non soci

Prenotazioni e informazioni: info@gastronomiprofessionisti.it
È obbligatorio essere in possesso del Super Green Pass e presentarsi con mascherina FFP2.