## 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  $\dot{E}$  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@revealfranciacorta.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.