



Cala Cerasa

Presenta:

COOKING CLASS CON VISTA MARE

7 - 8 - 9 Agosto

Cala Cerasa, Via Procaccia, Monopoli

Cucina italiana è sinonimo di cucina mediterranea, e la Puglia è senz'altro una delle regioni che maggiormente la rappresentano. La cucina pugliese è semplice e sostanziosa, una combinazione di elementi genuini: una ricchezza, un patrimonio di tradizioni e di prodotti che simboleggiano l'eccellenza ormai conosciuti in tutto il mondo.

Ma sapete davvero preparare un piatto tipico pugliese, scegliere gli ingredienti e stabilire le cotture?

Se volete fare un ripasso delle vostre conoscenze in cucina o se, invece, volete proprio avvicinarvi ai sapori più tipici e intriganti della Puglia, l'occasione ve la propone **Cala Cerasa, in collaborazione con Made in Monopoli e Cucina Clandestina. A Monopoli, una Food Experience, dal 7 al 9 di agosto, nell'incantevole terrazza vista mare del Cala Cerasa (lido e ristorante di Monopoli). Dalle ore 10.00 alle 11.00 avrete la possibilità di prendere parte a Cooking Class aperte a tutti.**

Un'occasione unica per confrontarsi con chef stellati del territorio, che sapranno introdurre i partecipanti a un mondo di tecniche e di sapori tutti da scoprire.

Si parte con la colazione, si prepara il piatto insieme agli Chef e si termina con la degustazione conviviale del piatto, in abbinamento a vini e prodotti tipici locali .

Angelo Sabatelli, Chef 1 stella Michelin, del Ristorante Angelo Sabatelli di Putignano (7 Agosto), **Maria Cicorella**, 1 stella Michelin, Chef del Ristorante Pasha Conversano (8 Agosto) e **Thea Colucci** (9 Agosto) resident Chef di Cala Cerasa, terranno lezioni di alta cucina vista mare!

L'obiettivo è fare conoscere i prodotti tipici del territorio in compagnia di chi li produce, li ama e li sa raccontare con passione.

A tu per tu con lo chef, che spiegherà come selezionare gli ingredienti, accompagnato dai produttori locali che racconteranno la storia delle loro coltivazioni, degli allevamenti e dei caseifici i cui prodotti saranno gli ingredienti principali delle ricette e delle degustazioni.

Cala Cerasa Via Procaccia – Monopoli

Info e prenotazioni: 3406997123 - 3393648624- info@calacerasa.com

Con il Patrocinio gratuito della



Città di
Monopoli



IL PROGRAMMA DELLE COOKING CLASS:

LUNEDI 7 AGOSTO, ore 10.00 – 11.00

Chef Angelo Sabatelli

Ristorante Angelo Sabatelli

Via S.Chiera 1,

PUTIGNANO BA – 0804052733

PIATTO: Spaghetto a freddo con verdure di stagione e crudo di gamberi rossi.

VINI: Cantine Paolo Leo – Minutolo.

MARTEDI 8 AGOSTO, ore 10.00 – 11.00

Chef Maria Cicorella

Ristorante Pasha

Via Morgantini 2,

CONVERSANO – BA

PIATTO: Bietoline, cozze, pomodori datterini e bottarga di tonno.

VINI: Cantine Cosino Taurino "SCALOTI" Rosato igp Salento Negroamaro, annata 2016 e l'ANTOROS bollicine di Negroamaro EXTRA DRY.

MERCOLEDI 9 AGOSTO, ore 10.00 – 11.00

Chef Thea Colucci

Ristorante Cala Cerasa

Via Procaccia

Monopoli – BA

PIATTO: Focaccia Barese e Orecchiette fatte a mano con Tonno pinna gialla, pomodorini ciliegino, capperi e burrata.

VINI: Azienda Vinicola Rivera - Pungirosa

Organizzazione

CALA CERASA

Cala Cerasa è un lido, ma anche un ristorante dalla tradizione culinaria Mediterranea. Essenziale e informale, è il luogo adatto per passare la tua giornata al mare, alternando momenti di relax sulla spiaggia ad appuntamenti con il benessere e il fitness. Di sera presso l'American bar è possibile intrattenersi con musica dal vivo e dj set. Cala Cerasa è il luogo ideale per l'aperitivo al tramonto.



In Collaborazione con:

MADE IN MONOPOLI

Shop Online dove acquistare i Migliori Prodotti enogastronomici Pugliesi, in particolare di Monopoli, con consegna in tutta Italia e Europa!

L'idea di Made in Monopoli nasce dall'amicizia di due ragazzi, uno del nord e uno del sud.

Tutti i prodotti sono di piccole aziende dei dintorni di Monopoli. Per chi si trova a Monopoli c'è il negozio *Made in Puglia* con tutti i nostri prodotti in Via Barcana 80 a Monopoli .

www.madeinmonopoli.it

COCINA CLANDESTINA:

Cocina Clandestina è il fortunato programma ideato e condotto da Marco Fedele e Francesco Forlani, in onda sulle frequenze di Radio GrPFm in modulazione di frequenza e in streaming www.radiogrp.it in Piemonte. Ogni Lunedì dalle ore 21.00 alle ore 23.00, il rivoluzionario *format* di **Cocina Clandestina** crea il suo *surfing* tra i fornelli degli ShowCooking con serate *à la carte* per ogni gusto musicale e palato fine; un menù vario dove si intrecciano e si abbinano musica, letture, poesie, ospiti in diretta e collegamenti in tutta Italia. Format di eventi legati al Food e alla buona Musica in giro per l'Italia.