

**В РЕСТОРАНЕ «ДОН МАКАРОН»**

## Мастер-класс

### «ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ ДОМАШНЕЙ ПАСТЫ»

Мастер - класс проводят шеф-повара, преподаватели «Высшей школы гостеприимства Пеллегрини Артузи» города Форлимпополи, Италия: **Габриель Кальдерони, Базилио Папа**

Мастер - класс состоится в ресторане «ДОН МАКАРОН»

**15 мая 2012 года**

**Начало в 10:00**

Стоимость мастер-класса: 7000 руб.

(мастер-класс проводится с переводом на русский язык)

Посетив наш мастер - класс - тренинг, вы сможете ознакомиться с изготовлением, раскатыванием и разделкой вручную итальянской домашней пасты, а также приготовлением из нее изделий с начинкой и различными соусами. Кроме того, впервые будет показано изготовление типичного блюда из Эмилии- Романии - пассателлей.







## Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi

### КАЛЬДЕРОНИ ГАБРИЕЛЕ

Преподаватель "Высшей школы гостеприимства  
Пеллегринио Артузи", Форлимпополи (Италия), шеф-повар

Окончил Высшую школу гостеприимства в Римини в 1982 году



#### Профессиональная деятельность:

Работал в качестве шеф-повара в разных ресторанах:

- г-ца «Конкорд», Равена
- «Вилла дей Чезаре», Лондон
- «Примула», Лондон
- «Гранд Отель Римини», Римини

Работал в качестве преподавателя в:

- Государственный институт гостеприимства, Риччоне (1986-1990)
- Институт гостеприимства, Форлимпополи (с 1991 по настоящее время)

#### Награды:

- Призер Международного конкурса «При кулинер» 1987
- Титул «Почетный член Артузианской Ассоциации», Италия
- Член профессионального «Ордена шеф-поваров», Италия
- Организатор и участник праздничного буфета в Посольстве Италии в Москве
- Титул «Кокорум» Итальянской Федерации шеф-поваров

### ПАПА БАЗИЛИО

Преподаватель "Высшей школы гостеприимства  
Пеллегринио Артузи", Форлимпополи (Италия)

Окончил Высшую школу гостеприимства в Римини  
по специальности бариста - сомелье



#### Профессиональная деятельность:

- Ресторан «Метрополь», Милано-Маритима
- Ресторан «Фрателли Труагро», Руан (Франция)
- Ресторан «Ла Тур Даржан», Париж
- Ресторан «Ше Максим», Париж
- Работал в различных ресторанах области Эмилия-Романия, Италия

#### Награды:

- Кавалер Ордена Итальянской Республики, 2010
- «Лучший Мэтр Европы», 2010-2011
- 4 место в конкурсе «Фламбе Ворд Чемпионшип», Италия 2009
- 3 место в Финале Конкурса «Лучший сомелье Италии»

#### Преподавательская деятельность:

- Университет города Имола
- Аграрный факультет Университета города Чезена
- Курсы сомелье, организованные фирмами-производителями вин в области Эмилия Романия
- Преподаватель Школы гостеприимства П. Артузи, Форлимпополи (в настоящее время)



## МЕНЮ

### 1 Паста: тальятелли, паппарделли, тальолини, мальтальяти, гарганелли, фарфалле и др.

приготовление теста вручную из муки твердых сортов;

разделка, раскатка теста вручную, нарезка разными формами.

### 2 Приготовление пассателлей

### 3 Блюда из пасты с начинкой:

- капеллетти (курица, творог, сыр);
- тортелли (творог, шпинат, сальвия )

### 4 Приготовление суго (соусов):

- к паппарделли - из мяса кролика с помидорами
- к пассателли - из шейки, овощей и зелени