

AGENDA DI MAGGIO

MARTEDÌ 3 MAGGIO



CORSO DI CUCINA - SFIZI DI PRIMAVERA

h.18.30 - 21.00

Un corso dedicato alle preparazioni salate che possono rallegrare la tavola primaverile: quiche, croque monsieur, zuppa di asparagi con zucchine e pesto. Con Giuseppe Solfrizzi, *Le Levain*.

- 45 € -

SABATO 7 MAGGIO

CORSO DI CUCINA - GENITORI E FIGLI

h.17.00 - 19.30

Parola d'ordine: collaborazione! Un'esperienza da vivere insieme per imparare molto più di una semplice ricetta. Guidati dalla Chef Kaba Corapi si cucinano (e si assaggiano) i piatti oggetto della lezione.

- 70 € - Un genitore con un bambino

MARTEDÌ 10 MAGGIO



CINEGUSTOLOGIA - ANIMAZIONE

h.20.30

Con la Cinegustologia di Marco Lombardi assaggerete piatti che hanno gli stessi sapori e consistenze delle sequenze proiettate. L'ultimo appuntamento è dedicato al cinema d'animazione!

- 35 € - Cena con due calici di vino

GIOVEDÌ 12 MAGGIO

SAPORI IN VIAGGIO - GRECIA

h.20.30

La Chef Kaba Corapi e la sua ospite Theodora Fetsi vi aspettano per una cena dedicata al mediterraneo e alla cucina greca casalinga! Un appuntamento per viaggiare con il gusto tra ricette di famiglia, racconti, musica e immagini.

- 35 € - Cena con due calici di vino



MERCOLEDÌ 18 MAGGIO

RAMEN

h.20.30

Kaba Corapi e Maki Fukuoka vi aspettano nel Salotto di Porto Fluviale, che per questa sera si trasforma in un Ramen Bar! Scegli il drink e completa la tua cena con gli assaggi extra.

- 15 € - Ramen + drink

- 3 € - Food extra

MERCOLEDÌ 25 MAGGIO



PER UN PUGNO DI SPEZIE

h.20.30

Una cena e un laboratorio sensoriale per apprendere caratteristiche e abbinamenti delle spezie, non solo nei cibi etnici, ma anche nei piatti tradizionali della nostra cucina! Con la Chef Kaba Corapi e Fabio Gizzi, *Emporio delle Spezie*.

- 35 € - Cena + laboratorio sensoriale

MARTEDÌ 31 MAGGIO



CORSO DI CUCINA - LA PUGLIA

h.18.30 - 21.00

Un corso per imparare a cucinare alcuni dei piatti più famosi della tradizione pugliese e apprendere le tecniche della pasta fresca fatta a mano. Con lo Chef Davide Francesco Cannillo, barese doc!

- 45 € -

TUTTI I LUNEDÌ IN TRATTORIA

SPIRITO & CUCINA

Claudio Schiano, lo Chef, e Federico Tomasselli, il Bartender, hanno deciso di stupirvi mettendo insieme la loro arte! Ogni lunedì sera in Trattoria provate la nostra proposta fuori menu: un piatto & un drink.

- 15 € -



DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

15 IN TRATTORIA

dalle 12.30 alle 15.30

La formula pranzo in Trattoria si rinnova e vi prende per la gola! Un primo piatto preparato espresso dalla cucina e un buffet dedicato.

- 15 € - primo piatto espresso + piatto al buffet
bevande escluse

FINO AL 5 GIUGNO

SKIN TASTE III

Giuseppe Stampone, *The Show Must Go On*

SKIN TASTE, l'installazione artistica temporanea che veste la facciata di Porto Fluviale per un periodo di tre mesi, è giunto alla sua terza edizione. Giuseppe Stampone reinterpretava la pelle dell'edificio con l'opera intitolata **THE SHOW MUST GO ON.**

Per informazioni: 06/5743199 eventi@portofluviale.com

WWW.PORTOFLUVIALE.COM