

18 OTTOBRE

dalle ore 14.30 alle ore 18.00

con **Gianluca Fusto****a tutto Bagigio**

Vi presentiamo **a tutto Bagigio**, martedì 18 ottobre, una giornata molto speciale dedicata alle nostre **Arachidi**, tutte Italiane, e alla loro interpretazione dolce e salata grazie all'arte del **Maestro Gianluca Fusto**.

Realizzazioni, degustazioni e chiacchiere interessanti dedicate alla bontà dei frutti di una pianta straordinaria.

Le arachidi che ha selezionato **Laquolina** Castellani sono il risultato unico di una pianta seminata, coltivata e cresciuta in Italia con molta attenzione alla **sostenibilità**, al territorio, e al lavoro delle persone che con estrema cura e pazienza si occupano di produrre, ancora oggi, un'**eccellenza tipica** della tradizione orticola delle zone sabbiose della nostra bella Penisola.

Scegliere di produrre il frutti dell'**Arachide** in Italia oggi, dalla semina alla **tostatura**, fatta esclusivamente **a legna**, è da considerarsi eccezionale e da ricompensare con la nostra attenzione, apprezzandone le ottime qualità organolettiche, la strepitosa bontà e la naturale genuinità.

Con **Laquolina** abbiamo selezionato le arachidi migliori per le vostre ricette, un ingrediente ottenuto in purezza che in ogni suo formato (al naturale, in pasta, sgusciato) diverrà indiscusso alleato della vostra creatività.

Con la presenza di **Gianluca Fusto**, prestigioso cioccolatiere e consulente di pasticceria italiano, noto per il suo stile attento e minimalista, e con la sua **Arte Pasticciera** dallo stile e filosofia contemporanei, avrete la possibilità di osservare e gustare le straordinarie interpretazioni e ispirazioni sul tema.

Sarà, lo avete già capito, una giornata tra il cremoso e il croccante sicuramente deliziosa e piena d'ispirazioni da portare con voi.



Il costo per la partecipazione al corso **a tutto Bagigio** è di 90€ a persona.

Il corso si svolgerà **martedì 18 Ottobre dalle ore 14.30 alle ore 18.00**

presso la nostra **FACTORY CASTELLANI s.r.l.**

Prenota il tuo posto e mandaci una mail o chiama: info@castellanisrl.com | 040 . 232 . 619