



Nel cuore di Garda, tutti pazzi per I Dolci della Regina!



I corsi si svolgono ogni sabato dalle 15.00 alle 18.00 nei laboratori de I DOLCI DELLA REGINA, Via XX Settembre 22 a Garda. Visita il programma su www.regina-adelaide.it. Per Info e prenotazioni: tel. +39 045 7255977 o info@dolcidedellaregina.it

Non mancare sabato 12 dicembre al corso speciale dedicato al "Menù di Natale Gourmet" tenuto dall'executive chef Andrea Costantini nelle cucine del ristorante gourmet Regio Patio. Programma su www.regiopatio.it

“Non c'è amore più sincero di quello per il cibo”, diceva George Bernard Show. Ed è proprio questa la passione che anima ogni sabato pomeriggio i corsi di pasticceria a I Dolci della Regina di Garda. Si impasta, si inforna, si mescola, si assaggia... tutto sotto l'occhio attento e la guida di Giovanna Tommasi e del suo staff. Il divertimento è garantito e l'apprendimento... pure! Sì, perché i corsi sono riservati ad un numero ristrettissimo di partecipanti per garantire assoluta cura e attenzione. Si cucina immersi nel profumo dolce del laboratorio della pasticceria e al termine della lezione si portano con sé ricette e creazioni della giornata: torte, biscotti, pasta sfoglia dolce e salata, piccola pasticceria. Ce n'è per tutti i gusti. Le lezioni sono singole e tematiche, ogni sabato puoi scegliere cosa imparare. Giovanna, chef pâtissier anche del ristorante gourmet Regio Patio e dell'hotel Regina Adelaide, dal 2014 è stata selezionata come esaminatrice al Corso Superiore di Pasticceria presso la prestigiosa scuola Alma di Parma. Ama dipingere, scolpire, fotografare; i suoi corsi sono molto più che una semplice lezione di cucina. Da provare! ●