



eccellenze  
campane

la TERRA del BUONO



la SCUOLA ECCELLENTE

info e prenotazioni:

[turismo@eccellenzecampane.it](mailto:turismo@eccellenzecampane.it)/[rosa.carillo@eccellenzecampane.it](mailto:rosa.carillo@eccellenzecampane.it)

+39 342.6759812/+39. 3737563325

# le nostre MASTERCLASS

Da sempre attenta alla cultura e all'informazione, Eccellenze Campane offre la possibilità di partecipare a dei percorsi formativi.

Percorrendo la struttura, infatti, s'incontra "l' Aula Magna", il luogo dedicato all' educazione, all' organizzazione d' eventi e di lezioni. La stessa denominazione di Aula Magna (o Aula Magnà) richiama al fatto di poter coniugare momenti dedicati al dialogo con la possibilità di degustare i prodotti della tradizione locale.

Le nostre Masterclass hanno l'obiettivo di formare gli allievi interessati al mondo della cucina, attraverso lezioni che affiancano momenti **teorici** a insegnamenti **pratici** con gli chef del polo agroalimentare, nel segno della **tradizione culinaria napoletana e campana**.

## EXCELLENT (HEF



€ 12,00

# Lo SCAMMARO

È un' antichissima preparazione che risale alla tradizione monastica. Eccellenze Campane dedica un percorso formativo alla scoperta di questo piatto a base di pasta, acciughe, olio e.v.o., olive e pecorino.



STORIA E TRADIZIONE DEL PIATTO  
LEZIONE DI FRIGGITORIA

ASSAGGI!!!!

€ 12,00

# Le CARNI ECCELLENTI

CON

lo stilista della carne

## SABATINO CILLO



€ 15,00

LE RICETTE DELLA MEMORIA!!!

LA STALLA,  
BENESSERE ANIMALE,  
MACELLAZIONE,  
DISOSSO,  
SEZIONAMENTO DEI TAGLI

# LA BIRRA ARTIGIANALE!

Eccellenze Campane dedica un corso al mondo della produzione delle birre.

lezione con i nostri Mastri **BIRRAI** su:

- birra **ARTIGIANALE** **VS** birra **INDUSTRIALE !!!**
- LE MATERIE PRIME
- I LIEVITI



IL MALTO  
È UNA COSA SERIA!

È UNA STORIA DI PASSIONE,  
SIETE PRONTI?!

in collaborazione con



Maneba

€ 10,00

Le nostre birre  
NON sono filtrate  
NON sono pastorizzate  
SONO **SENZA** conservanti!