



BBQ ACADEMY

SPECIAL IL BBQ TRA LE VIGNE

CON
DANIELE MERLI



WWW.AGRICOLASHOP.IT



BBQ ACADEMY SPECIAL | Il BBQ tra le vigne

Domenica 27 novembre 2022 - Ore 15.00

Abbiamo imparato ad amare l'accoppiata birra e barbecue, siete pronti a mettervi in gioco adesso tra Pinot nero, Morro D'alba e altri sofisticati vini da abbinare ai migliori tagli di carne? Un buon vino, oltre a creare una cornice spensierata alle nostre serate in compagnia, può essere protagonista a partire dalla preparazione di sfiziosi manicaretti fino agli assaggi durante questo corso che vi porterà in un tour gastronomico da lasciarvi sbalorditi.

Vino rosso e bianco che accompagnano dolcemente carni e prelibatezze sui banconi da cucina e sulle tavole imbandite di sapori e profumi. Trasportati da questa frenesia di sapori e profumi, verrete accompagnati in questo percorso dal pitmaster **Daniele Merli**.

Daniele Merli, fin da piccolo appassionato di cucina, viaggiando e trasferendosi in molte città d'Italia, tra cui Torino, Milano, entroterra riminese ed in Trentino, ha messo insieme un vero e proprio bagaglio culturale, gastronomico ed enogastronomico, improntato soprattutto sull'affumicatura, sulla cottura della carne sul carbone e sulla birra.

Per la sua passione all'enogastronomia, è anche un **homebrewer**, ovvero che si prepara la birra in casa con i pentoloni sui fornelli a gas. Lasciatevi ispirare da questo abbinamento di sapori e profumi e vi aspettiamo in Agricola per questa esperienza culinaria!

- Sandwich di cipolla caramellata al Pinot nero, caciocavallo, scorza di limone e capperi
- Arrosto di vitello ripieno di carciofi con riduzione di Passerina
- Pere affumicate alla lacrima di Morro D'Alba
- Giant Buckeye Cookie al Pedro Ximenez

What you learn:

(informazioni fondamentali fornite)

- Sicurezza in cucina in base alle norme haccp
- Utilizzo dei termometri e conoscenza delle temperature di cottura ottimali
- Insegnamento della terminologia specifica
- Conoscenza di base dei coltelli e dei tagli di carne
- Salse e spezie, scelta e utilizzo
- Corretta accensione e set up barbecue a carbone
- Cottura diretta ed indiretta

Una volta effettuata l'iscrizione, in caso di impossibilità a partecipare (non imputabile al rischio di contagio o al contagio di Covid-19) Agricola rimborserà il 70% del valore del corso attraverso l'emissione di un buono acquisti spendibile in tutti i reparti del nostro punto vendita entro 90gg dalla data del corso. Per attivare la procedura di rimborso è necessario comunicare la disdetta entro e non oltre la data di chiusura iscrizione corso attraverso una mail all'indirizzo info@agricolashop.it oppure telefonando al numero 0332/320788.

Costo € 59

ISCRIVITI SU WWW.AGRICOLASHOP.IT O IN NEGOZIO

**I posti sono limitati, si richiede il rispetto degli orari indicati.
TI ASPETTIAMO IN AGRICOLA!**

N.B. Una volta effettuata l'iscrizione, in caso di impossibilità a partecipare, Agricola rimborserà il 70% del valore del corso attraverso l'emissione di un buono acquisti spendibile in tutti i reparti del nostro punto vendita entro 90gg dalla data del corso. Per attivare la procedura di rimborso è necessario comunicare la disdetta entro e non oltre la data di chiusura iscrizione corso attraverso una mail all'indirizzo info@agricolashop.it oppure telefonando al numero 0332/320788. **In nessun caso sarà possibile recuperare il corso e/o spostare l'iscrizione su un altro corso.**



WWW.AGRICOLASHOP.IT