|  |  |
| --- | --- |
| **La cena con le mani**  Mangiare seduti senza posate  **19 Aprile 2024**  **Ore 20,15**  Non i classici aperitivi in piedi un panino azzannato velocemente, ma una cena servita per abbandonarsi al piacere della tavola a partire dal tatto. Un gesto estetico da compiersi con la giusta dedizione facendo interagire tatto e gusto in modo unico e apprezzando ancor di più il sapore del cibo. Una gestualità dimenticata da reimparare perché mangiare con le mani migliora la vita. Una simpatica, rilassante serata in cui ci si divertirà leccandosi le dita.  Gianluigi Miceli ha accettato la sfida e nelle cucine del suo ristorante “il Carpaccio” di Contrada Cocozzello di Acri (Cs) preparerà per noi dalla frittura di alici a scottadito alla zuppa di fagioli con la mezza cipolla a mò di cucchiaio, al gallo del pollaio Miceli cotto in pignata oltre ad una serie di vegetali a frittelle. Coinvolgimento di Monica Florio famosa per le sue creazioni con il pane e un giovane vignaiolo di Saracena. | IMMAGINE  **Quota di partecipazione**  Socio TCI €. 30,00  Non Socio €. 35,00  **Prenotazioni**  Dal 10/04/2024 al 18/04/2024  - tel. 337875782  - email cosenza@volontari touring.it  Posti disponibili 35 (trentacinque)  **Tel. attivo il giorno della visita**  337875782  **La quota comprende**  Cena servita e animazione culturale  **Modalità di pagamento e condizioni di partecipazione:**  Direttamente al ristorante  *NB: in questa colonna di destra è importante dare prima le informazioni più importanti: costo + come prenotare. Poi inserire gli altri dettagli* |