Il ricavato della giornata sosterrà:

l'addestramento di un cane guida per non vedenti

Lions Club Padova
Galileo Galilei
Distretto 108 Ta3

Servizio Cani
Guida del Lions
dal 1959

Si ringrazia per la collaborazione:

PHILIPS

*"Vieni a scoprire i prodotti da cucina **Philips**, per scoprire tutto il buono del cibo fatto in casa. Inoltre, fai divertire i tuoi bambini con i **laboratori di cucina creativa in collaborazione con Il Mondo di Bu**, dove i bambini possono imparare temi sull'alimentazione sana..divertendosi!"*

METRO QUADRO Home Advisor

FALCONERI *filati naturali*

STUDIOVERDE image consulting

RINNOVA ENERGIE RINNOVABILI

stdioverde.it

Lions Club Padova
Galileo Galilei
Distretto 108 Ta3

Lions Club Padova
Galileo Galilei
Distretto 108 Ta3

3^ edizione

In cucina con...
il Galileo Galilei

★★★

Tre stelle per imparare

Nuova Location

Nuovo corso per bambini

Premiazione miglior piatto

Sabato 12 Novembre 2016, ore 15.30
presso"La Mandolina"
Vicolo R. Sanzio, 12
- Albignasego PD -

Iscrizione obbligatoria entro il 10 Novembre 2016

CHI SIAMO

Il **Lions Club Padova Galileo Galilei** nasce nel 2014 e si distingue fin da subito per l'età dei soci fondatori. Gruppo professionalmente eterogeneo e anagraficamente giovane (tutti i soci hanno tra i 30 e i 45 anni), al suo interno conta moltissime neo mamme e neo papà: un aspetto importante che lo rende particolarmente sensibile a tutte le dinamiche della vita in comunità. Siamo determinati e abbiamo voglia di dimostrarci attivi, quanto utili, per il nostro prossimo. Ogni anno ci prefiggiamo un service, concreto e legato al territorio. Per realizzarlo mettiamo a punto un sistema di attività che realizziamo con attenzione, tenacia e tanto entusiasmo.

L'EVENTO

Terza edizione dell'evento charity in cucina organizzato da Lions Club Padova Galileo Galilei. **Tre Chef di rilievo nazionale conducono ciascuno una Masterclass tematica (primi piatti, secondi piatti e pasticceria) della durata di tre ore.**
Un corso di alto livello studiato per coinvolgere sia chi si avvicina ai fornelli per la prima volta che i foodlovers più esperti. Quest'anno il corso apre anche ai bambini con una divertentissima lezione Junior (6 - 10 anni). Per tutti, al termine delle lezioni, un cocktail finale e, altra novità 2016, la premiazione del Piatto Galileo dell'anno.

ISCRIZIONE

Le quote dovranno essere versate **entro il 10 Novembre** sul c/c intestato a LIONS CLUB PADOVA GALILEO GALILEI - IBAN IT22C0503512103111570617609

Per questioni assicurative sarà obbligatorio comunicare NOME e COGNOME del partecipante nella prenotazione da effettuarsi esclusivamente via mail all'indirizzo:
incucinaconilgalileogalilei@gmail.com

Per info e prenotazioni:
mail: incucinaconilgalileogalilei@gmail.com
cell: 340 2634023 - 338 3548515

PROGRAMMA

- **ore 15.30**
  Welcome coffee
  e suddivisione dei partecipanti
  nelle varie masterclass

- **ore 16.00**
  Inizio laboratori

- **ore 18.30**
  Degustazione, cena
  e premiazione piatto "Galileo 2016"

INFO & QUOTE

- **PARTECIPAZIONE AD UN LABORATORIO DI CUCINA ADULTI**

  Euro 60 (Compresa cena finale)

- **PARTECIPAZIONE AD UN LABORATORIO DI CUCINA BAMBINI**

  Euro 40 (Compresa cena finale)

- **PARTECIPAZIONE A DEGUSTAZIONE, CENA E PREMIAZIONE PIATTO GALILEO 2016**

  Euro 28

Iscrizione obbligatoria
entro il 10 NOVEMBRE 2016

GLI CHEF

GABRIELE DE BENETTI

Padovano, 39 anni, premiato come Miglior Pasticcere Amatoriale d'Italia dai giudici del talent più dolce della TV. La passione per la pasticceria nasce in lui quasi per caso e cresce grazie alla continua ricerca di miglioramento: determinazione e precisione lo portano in pochi anni alla preparazione di elaborate dolcezze. Amante del cioccolato e delle spezie, dei giochi tra consistenze e ispirato dalla pasticceria francese e dalle linee nette e pulite. E' autore del libro "Dolce Quanto Basta" edito da Rizzoli.

MASSIMO BIALE

50 anni, Chef, Capo Nucleo Addestramento Cuochi dell'Aeronautica Militare Italiana. Giudice in Gare Internazionali di Pizza e Ambassadeur per il riconoscimento della Pizza quale "bene immateriale" per l'umanità dell'UNESCO. A Roma, oltre ad addestrare i Cuochi dell'Aeronautica, si occupa della cucina del Circolo Ufficiali della Capitale e dei pranzi e cene di rappresentanza dello Stato Maggiore Difesa. Reduce dai Giochi Olimpici 2016, è stato uno dei 4 Chef di Casa Italia a Rio de Janeiro. Nel 2018 presiederà la Giuria della Finale del Campionato del Mondo di Pesto al Mortaio.

ILENIA BAZZACCO

La cucina, il cibo, i prodotti di stagione, la tradizione ed i profumi hanno da sempre un posto speciale nel cuore di Ilenia. Veneta doc, vive in quel meraviglioso borgo della campagna trevigiana che è Asolo, nel 2011 ha partecipato a Masterchef Italia classificandosi al terzo posto. Oggi conduce insieme a Cristina Dori di Radio Company, il programma di punta di 7Gold "2 Chiacchiere in Cucina" in onda tutti i giorni alle 12.30 su canale 17 del digitale terrestre. La sua è una cucina semplice che non rinuncia al gusto, una cucina casalinga in continua evoluzione che parte dalla tradizione e strizza l'occhio alla modernità. Nelle sue preparazioni c'è il desiderio di raccontare e di condividere le belle emozioni che lei prova quando cucina.