



# NEW EXPERIENCE

*cucina ispirata all'art in fish*



*Fiori della foresta e mini orchidee per la decorazione dei piatti*

Prenota una vacanza esclusiva, un mix di relax e corso di alta gastronomia settimanale, in Brasile, con lo chef italiano Federico Idi, membro dell' Associazione Brasiliana di Alta Gastronomia.

## PROGRAMMA SPECIALE:

### **Tecnica e segreti della cucina marinara.**

Pesce: alla brace, Grigliato, Al forno.

Specialita' crudi: Carpacci, Tartar, ceviche.

Risotti e Paste: Ai frutti di mare.

Crostacei: Aragosta grigliata e Gamberi flambati.

Cucina Esotica: Zuppa di pesce con latte di cocco.

Cucina Indigena della Amazonia: Pesce cotto nella foglia di banana.

Cucina Asiatica: Tonno scottato al shoyo.

Una occasione unica per conoscere e partecipare al vivo nell'esecuzione dei piatti di mare.

Inizio corso 17 di agosto per un gruppo limitato di 12 partecipanti.

Arrivo tutti i sabati e partenze sabato successivo, con 7 notti.

Informazioni dettagliati e valori su corso di gastronomia nella Fazenda Amendoeira Eco Lodge con lo chef Federico Idi.

## RICHIEDI IL PROGRAMMA COMPLETO

**BRASILE** – Federico Idi - Fazenda Amendoeira Eco Lodge, Praia das Tartarugas, Km 44, Santo Andre, Santa Cruz Cabralia – cep 45807-000 Bahia.



A 25 Km dall'aeroporto internazionale di Porto Seguro

Email: [cookartinfish@hotmail.com](mailto:cookartinfish@hotmail.com)



+ 55 (73) 99910-1040

❖ Sito: <http://fazendaamendoeira.com.br/>



**TURTLE BEACH 1**

**ITALIA – MILANO** - Jessyca Idi (Responsabile Marketing) - Email: [jessyca.ba@gmail.com](mailto:jessyca.ba@gmail.com)



+ 39 3471-066697

