



NEW EXPERIENCE



Flores da floresta e mini orquídeas para a decoração dos pratos.

Reserve um feriado exclusivo, uma mistura de curso semanal de relax e alta gastronomia, na Bahia, com o chef italiano Federico Idi, membro da Associação Brasileira de Alta Gastronomia.

PROGRAMA ESPECIAL:

Técnica e segredos da cozinha marinara.

- Peixe: na brasa, grelhado, assado.
- Especialidades cruas: carpacci, tartar, ceviche.
- Risotos e massas: ao frutos do mar
- Crustáceos: lagosta grelhada e camarão flambado.
- Cozinha exótica: sopa de peixe com leite de coco.
- Culinária Indígena da Amazônia: Peixe cozido na folha de bananeira.
- Culinária asiática: atum grelhado com shoyo.

Uma ocasião única para aprender e participar na execução de pratos de frutos do mar.

Início do curso 17 de agosto (para um grupo limitado de 12 participantes).

Chegada todos os sábados e partidas no próximo sábado, com 7 noites.

Informações detalhadas e valores sobre o curso de gastronomia na Fazenda Amendoeira Eco Lodge com o chef Federico Idi.

SOLICITE O PROGRAMA COMPLETO

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

A 25 Km do aeroporto internacional de Porto Seguro.

Email: cookartinfish@hotmail.com

+ 55 (73) 99910-1040

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

TURTLE BEACH 1

ITALIA – MILANO - Jessyca Idi (Responsável Marketing) - Email: jessyca.ba@gmail.com

+ 39 3471-066697

