

chef Massimiliano Fraccarolo



Fattore F : miglior pizzeria della provincia di Vicenza per la Giuda Eccellenze Vicentine 2023 e premiata con 2 spicchi al Gambero Rosso

Il Bacaro della Pizza : situato a Vicenza e Bologna. Premiato per gambero rosso come miglior locale Street food di tutto il Veneto



Corsi di chef Massimiliano Fraccarolo presso Lookinteriors.it



n.97 26 marzo ore 19:00
LA PIZZA CONTEMPORANEA DI "FATTORE F"
corso serale

n.98 19 maggio (domenica) ore 09:00-18:00
LA PIZZA CONTEMPORANEA DI "FATTORE F"
corso intera giornata



LOOK INTERIORS PROGETTAZIONE E FORNITURA ARREDAMENTI

Programma di formazione clienti sull'uso delle nuove tecnologie in cucina con la formula dei corsi cucina e cooking show.



Per tutti i dettagli e le ultime novità, visita il sito www.lookinteriors.it/eventi



0444 877 616
WhatsApp 324 999 9349



Via Zamenhof 817/C
36100 Vicenza



info@lookinteriors.it

CALENDARIO CORSI

primavera 2024



n.94

7 maggio ore 20:00 SPEZIE DAL MONDO 2: CARNE

Corso spezie in abbinamento alla carne + preparazione di un piatto con la MISTERY-BOX e degustazione vini con sommelier. Premio per miglior piatto e impiattamento

Chef della serata: Giacomo & Nicholas "Appuntamento a tavola"

Partecipazione di chef Federica Cegalin "Il profumo del déjà vu" e del sommelier Michele Girelli di "Enovely"

€40

n.98

19 maggio (domenica) ore 09:00-18:00 LA PIZZA CONTEMPORANEA DI "FATTORE F" corso intera giornata

Impara i segreti degli impasti dello chef Massimiliano Fraccarolo, titolare della pizzeria "Fattore F" e "Bacaro della pizza".

Prima parte teorica: spiegazione su cos'è una ricetta e come si compone nel modo corretto (lievito, idratazione, farine etc).

Seconda parte operativa: realizzazione dell'impasto, lievitazione e cottura. Preparazione dei topping con abbinamenti scelti di sapori.

Chef: Fraccarolo Massimiliano "Fattore F" e "Bacaro della pizza"

€100

n.95

4 giugno ore 20:00 MENU' IN VASOCOTTURA

Menù completo dall'antipasto al dolce, dalla sterilizzazione alla cottura in vasetto. Preparazione speciale di una zuppetta di pesce in stile friulano.

Chef della serata: Cegalin Federica de "Il profumo del déjà vu"

€30

n.96

2 luglio ore 20:00 SUSHI AVANZATO

Maki multicolor solo pesce, Temari, Futomaki in tempura e Uramaki gourmet e degustazione vini con sommelier.

Chef della serata: Cegalin Federica de "Il profumo del déjà vu"

Partecipazione del sommelier Michele Girelli di "Enovely"

€50

n.91

20 febbraio ore 20:00 SPEZIE DAL MONDO 1: PESCE

Corso spezie in abbinamento al pesce + preparazione di un piatto con la MISTERY-BOX e degustazione vini con sommelier. Premio per miglior piatto e impiattamento

Chef della serata: Giacomo & Nicholas "Appuntamento a tavola"

Partecipazione di chef Federica Cegalin "Il profumo del déjà vu" e del sommelier Michele Girelli di "Enovely"

€40

n.92

12 marzo ore 20:00 PANI E DOLCI DI PASQUA

Preparazione della challah, tipico dolce ebraico pasquale e preparazione di due pani tipici pasquali (colombine e corona di pani alle erbe aromatiche)

Chef della serata: Cegalin Federica "Il profumo del déjà vu"

€30

n.97

26 marzo ore 19:00 LA PIZZA CONTEMPORANEA DI "FATTORE F"

Impara insieme a Massimiliano Fraccarolo, pizza-chef della pizzeria "Fattore F" e "Bacaro della pizza", come preparare il famoso "padellino", farcito con branzino marinato, dado di asparago bianco di Bassano, insalata di asparago verde, burrata e bottarga.

Chef della serata: Fraccarolo Massimiliano "Fattore F" e "Bacaro della pizza"

Partecipazione del sommelier Michele Girelli di "Enovely"

€60

n.93

16 aprile ore 20:00 PASTA FRESCA

Preparazione di diversi tipi di pasta fresca. Preparazione e cottura del raviolo carbonaro 2.0 con ripieno liquido.

Chef della serata: Cegalin Federica de "Il profumo del déjà vu"

€30



Fraccarolo Massimiliano
"Fattore F"
"Bacaro della pizza"



Girelli Michele
"Enovely"



Giacomo & Nicholas
"Appuntamento a tavola"



Cegalin Federica
"Il profumo del déjà vu"



Smeg
sponsor tecnico



Tutti i dettagli su
www.lookinteriors.it

