

Il ricavato della giornata  
sosterrà:

Si ringrazia per la collaborazione:



Lions Club Padova  
Galileo Galilei  
Distretto 108 Ta3

ASSOCIAZIONE  
UN CUORE UN MONDO  
PADOVA ONLUS



Lions Club Padova  
Galileo Galilei  
Distretto 108 Ta3

PHILIPS



maculan  
AZIENDA VINICOLA

OFFICINA FLOREALE

www.officinafloreale.com

Via Giordano Bruno 2c  
Piazzale Santa Croce - PADOVA  
Tel. 049 88 03 063



In cucina con...  
il Galileo Galilei



Tre stelle per imparare



Decorazioni  
Natalizie

Degustazione  
Vini

Domenica 3 Dicembre 2017, ore 14.30  
presso la sede dell'AAMA

Via Due Palazzi 43  
- Padova -



Lions Club Padova  
Galileo Galilei  
Distretto 108 Ta3



Seguici su Facebook  
"In Cucina con il Galileo Galilei"



TOP CHEF  
Massimo Biolati

stafioverde.it

Iscrizione  
obbligatoria entro il  
30 Novembre 2017

## CHI SIAMO

Il **Lions Club Padova Galileo Galilei** è un gruppo professionalmente eterogeneo e anagraficamente giovane, al suo interno conta tante neo mamme e neo papà: un aspetto 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.



## IL SERVICE 2017 - 2018

Quest'anno sociale lavoriamo per supportare l'Associazione Un Cuore Un Mondo Padova Onlus, legata alla Cardiologia e Cardiochirurgia Pediatrica di Padova e in particolare il progetto di riabilitazione motoria Un Cuore in Forma che annualmente promuovono.



## IL NOSTRO EVENTO IN CUCINA

Annunciamo con orgoglio la quarta edizione dell'evento, quest'anno interamente dedicata al Natale: **3 masterclass, due per adulti e una per bambini (6 – 10 anni), della durata di tre ore ciascuna, in cui imparare da grandi Maestri nuove ricette e tanti trucchi del mestiere.**

Accanto alle lezioni di cucina si terrà un laboratorio di fiori e decori natalizi e una classe di degustazione vini dolci. L'intero ricavato andrà destinato al service annuale

## ISCRIZIONE

Le quote dovranno essere versate **entro il 30 Novembre** sul c/c intestato a LIONS CLUB PADOVA GALILEO GALILEI IBAN IT77H0303212101010000002559

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

**Per info e prenotazioni:**  
mail: [incucinaconilgalileogalilei@gmail.com](mailto:incucinaconilgalileogalilei@gmail.com)  
cell: 340 2634023 - 338 3548515

## PROGRAMMA

- **ore 14.30**  
Suddivisione dei partecipanti nelle varie Masterclass e inizio laboratorio addobbi natalizi
- **ore 15.30**  
Inizio classe degustazione vini
- **ore 18.30**  
Brindisi finale

## INFO & QUOTE

- Partecipazione ad un laboratorio adulti (cucina/addobbi natalizi)  
**Euro 50**
- Partecipazione ad un laboratorio di cucina bimbi  
**Euro 40**
- Partecipazione alla degustazione vini  
**Euro 25**

## GLI CHEF

### 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. Ha partecipato all'ultima edizione del programma culinario "TopChef". Nel 2018 presiederà la Giuria della Finale del Campionato del Mondo di Pesto al Mortaio.

### SALVATORE CRISTOFARO



31 anni, Giovane Chef napoletano con esperienza stellata, ho come mentore Nino di Costanzo e ho fatto della mia passione il mio lavoro. Per questo è come se non avessi mai lavorato in vita!

### ELENA ZANOTTO



Elena è ideatrice de Il Mondo di Bu, un luogo magico in cui i bambini e i ragazzi possono riscoprire il valore affettivo, educativo e giocoso del cucinare insieme. Nel suo mondo possono entrare tutti coloro che amano viaggiare attraverso i profumi, i colori e i sapori che la cucina ci regala ogni giorno.

### MANUELE DE ROSSI

Titolare della boutique padovana Officina Floreale. Per realizzare, con le proprie mani, una corona dell'avvento o un centrotavola natalizio indimenticabile.

### NICOLA DAINOLI

Socio dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto (AIS). Per imparare tutto quello che c'è da sapere prima di portare in tavola il vino dolce per le grandi feste.

**Iscrizione obbligatoria  
entro il 30 NOVEMBRE 2017**