



## Cours de Cuisine Italienne- Comment faire les pates fraiches

La tradition culinaire italienne est très riche, en particulier pour les pates fraiches faites maison: pates simples ou farcies comme ravioli, agnolotti, tortelli, trofie, orecchiette, gnocchetti sardi, tagliatelle, cavatelli...

Les pates fraiches peuvent être aux œufs ou sans et donc en ce sens, ce plat typique italien rencontre les goûts et les exigences alimentaires des tous.

Les exemples sont multiples et si on passe d'une région à l'autre, on remarque qu'ils existent plusieurs variantes d'un même plat, d'une même recette.



De toute façon, les pates sont le "*fiore all'occhio*" de la cuisine italienne, un plat principal aimé par les adultes et les enfants; elles sont faciles à digérer, vite à préparer -dans la version simple- et elles contiennent tous les éléments nutritionnels de la *dieta mediterranea*, un régime alimentaire sain et équilibré.



**Organisateur:** Associazione Campani in Lussemburgo, Associazione Regionale italiana, de la région Campania dont les villes plus connues sont Naples, Salerno, Pompei, Capri, Sorrento, Positano...

**Maitre:** Madame Raffaella Olivieri, véritable mamma italienne, depuis toujours cuisinière bénévole de l'association, avec expérience de cuisinière dans le restaurant italien Dal Notaro au Luxembourg

**Lieu:** Bottega Italiana di Mario Notaroberto- Foetz, 11 rue J.P. Bicheler, L-3897 (Prenez l'autoroute vers la France, sortie Foetz, au premier rondpoint tournez à gauche: 20 mètres sur la droite.)

**Cours:** Cours de Cuisine Italienne- Comment faire les pates fraiches

**Destinataires:** tous, aucune expérience requise

**Quand:** samedi 22/01/2011 et samedi 29/01/2011 de 14.30 à 16.30

**Cout:** 10 Eur

Dans une ambiance chaleureuse et professionnelle – Bottega Italiana -, Maitre Raffaella Olivieri va nous montrer comment réaliser les pates fraiches faites à la main: pates simples, pates aux œufs, pates farcies. Vous auriez l'occasion de voir et de pouvoir vous-mêmes préparer vos pates fraiches.