



Scultura di zucchero e cioccolato creata dallo chef Valerio Angelino Catella

Incontro sui Segreti della Cioccolateria e Pralineria Finissima

Degustazione a cura dello **chef Valerio Angelino Catella**
medaglia di bronzo ai campionati mondiali di pasticceria di Bruxelles del 2006

Mercoledì 5 Dicembre Ore 16.00

Presso R.S.A. Sant'Andrea
Via Crescitelli, 1 Monza

Comunicato

In occasione dell'anniversario della prestigiosa **R.S.A Sant'Andrea** di Monza, **Studio Sant'Agnese** presenta un esclusivo **Incontro sui Segreti della Cioccolateria e Pralineria Finissima**, con **degustazione** a cura dello **chef Valerio Angelino Catella**.

Per gentile concessione del **Piccolo Museo delle cose di Cucina e Pasticceria** di Candelo, in provincia di Biella, e in esclusiva per gli ospiti intervenuti all'incontro si terrà l'esposizione di utensili da pasticceria d'epoca. **Il Piccolo Museo delle cose di Cucina e Pasticceria** dedica una particolare sezione alla storia della pasticceria e gastronomia con attrezzature donate da antiche pasticcerie.

Nell'ambito di questa importante giornata dedicata agli ospiti della **R.S.A. Sant'Andrea** di Monza, **Studio Sant'Agnese** è lieto di comunicare che proprio in questi ultimi giorni è stata donata al **Piccolo Museo delle cose di Cucina e Pasticceria** di Candelo, una vecchia "planetaria" di fine '800. A commuovere il direttore del Museo è stato l'ascoltare il nipote del pasticcere raccontare dei suoi ricordi da bambino quando, negli anni '30, si avvicinava a quella vecchia macchina per assaggiare le creme che il nonno preparava.

**Incontro sui Segreti della Cioccolateria e Pralineria Finissima –
Degustazione a cura dello chef Valerio Angelino Catella -**

5 dicembre 2007

Orari: 16:00

Organizzazione: Studio Sant'Agnese

Presso: R.S.A. Sant'Andrea via Crescitelli 1 Monza

Studio Sant'Agnese

info@studiosantagnese.com www.studiosantagnese.com