



GEMELLI

Rua Nova da Piedade 99 (esq. Rua S. Bento) - 1200-297 Lisboa
Tel. 213 952 552 Tlm. 919 991 058 Tlm. 935 778 779
alice@augustogemelli.com - www.augustogemelli.com

CURSOS DE COZINHA “GEMELLI”

CALENDARIO

Data	Tema	Preço
Fevereiro		
13	Cozinhar com amor...	75€
20	O “diamante negro”	85€
Março		
13	O “Risotto” alternativo	75€
20	“Improvisar com os cogumelos bravos”	80€
Abril		
10	PASTA-PIZZA-PANE	70€
24	Parmigiano Reggiano... não só “parmeseão”	75€
Mai		
8	Convidado especial “Chef Giorgio Damasio	85€
22	Cozinha de autor por Augusto Gemelli	80€
Junho		
5	“Nem carne, nem peixe” o Gemelli vegetariano	75€
19	Cozinha italiana para o verão...	75€

DESCRIÇÃO GERAL

Os sabores que aquecem a alma, os cheiros que transmitem ao olfacto a riqueza dos ingredientes, a capacidade de combinar e confeccionar os mais variados produtos, mas sobretudo proporcionar momentos de verdadeiro prazer, esta é a nossa cozinha !

O chefe Augusto Gemelli, abre as portas do seu restaurante a todos que quiserem aprender os segredos da gastronomia italiana e da sua nova cozinha de autor. Nas nossas lições aprenderá desde os princípios básicos da gastronomia italiana, até às últimas tendências da cozinha criativa, e aprendendo a fazer massa fresca, risotto, ou a confeccionar peixe, carne e as mais deliciosas sobremesas.

O que acha de uma lição em companhia do seu próprio grupo: colegas, amigos, familiares? As nossas aulas são para todos os que gostam da cozinha e com estilo e paixão querem aprender a cozinhar como o Chef Gemelli.

As aulas individuais abrangem a elaboração de 3 ou 4 receitas originais e saborosas. Todos os cursos realizam-se com um mínimo de 6 pessoas e um máximo de 12. O curso único para um grupo completo, de 8 a 12 pessoas, é para grupos de familiares, colegas, amigos ou convidados de empresa.

No final haverá um almoço/degustação do menu confeccionado durante a aula em companhia do Chef Augusto Gemelli, que também explicará as harmonizações das receitas com uma pequena selecção de vinhos.

HORARIOS AULA

10h Na loja Gourmet do Corte Inglês, começa a compra.

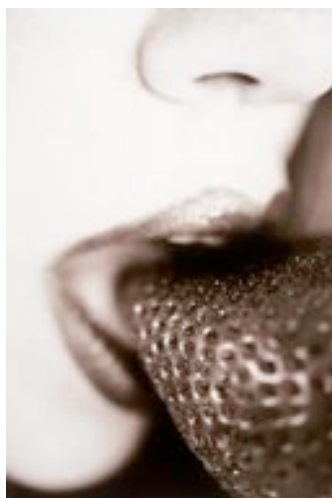
11:30h Restaurante Gemelli, inicio da aula prática

13:30h Almoço de degustação

15:30/16h Fim do curso com entrega dos diplomas aos participantes

DESCRIÇÃO DAS AULAS

Cozinhar com amor...



A nova temporada de 2010 das aulas “G”, abre com um tema novo e “intrigante”.

Para festejar o dia dos namorados de uma forma diferente, em lugar de sair, como sempre, para um jantar romântico, porque não confeccionar com a sua “doce metade”, uma refeição de autor, aprendendo com o Chef Gemelli, a arte de seduzir através da gastronomia.

Descubra quais são os ingredientes, que podem despertar desejos e paixões na vossa parceria/o, provocando os sentidos, com as características afrodisíacas das nossas receitas mais atrevidas. Surpreenda a sua namorada/o e demonstre os seus sentimentos com os sabores e os aromas de uma refeição, “cozinhada com amor”...

75€

13 de Fevereiro, 2010
10,30h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

O “diamante negro”



Pela primeira vez desde que existem os cursos “G”. O nosso Chef mostra nesta aula um dos ingredientes mais apreciados pelos chefs de cozinha...**a trufa preta.**

Sendo por esta altura o ponto alto da estação,(Jan-Mar), deste produto, decidimos enriquecer a semana temática da trufa, programada também para o menu do nosso restaurante, com um momento onde apreciadores e curiosos poderão saber mais,e directamente com o Chef Gemelli, sobre “o diamante negro” da alta cozinha.

Se gosta do melhor...esta é uma oportunidade a não perder!

85€

20 de Fevereiro, 2010
10,30h no Restaurante “Gemelli”

O “Risotto” alternativo



Se quiser aprender a cozinhar o seu “risotto” ou se já o sabendo preparar, gostaria de conhecer novas receitas, e ,até as formas de obter um risotto alternativo, sem utilizar arroz classico italiano, então ,esta é sem duvida, a sua aula.

Combinações atrevidas de ingredientes, fazer “risotti” **com couve-flor, cevada e... como sobremesa!**

Venha saciar a sua curiosidade e o seu gosto pelos “risotti” com o Chef Gemelli

75€

13 de Março, 2010

10,30h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

“Improvisar com os cogumelos bravos”



A paixão do Chef Gemelli pelos cogumelos foi contagiando muitos alunos durante os anos em que se dedicou á formação.

Este produto intrigante ,e com mil variações de aroma, ganhou justamente nos últimos anos um lugar importante na alimentação moderna em Portugal.

Com uma **aula completamente improvisada** e conforme os tipos de cogumelos que encontraremos, terão a possibilidade de ver como se elabora ,e se executa, uma receita numa cozinha profissional.

Quem sabe se alguém dos inscritos ,não se decida a virar cozinheiro...

80€

20 de Março, 2010

10,30h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

PASTA-PIZZA-PANE



100% Massas! Se não tem receio de se sujar de farinha, neste curso poderá aprender a fazer “**pasta fresca**”, “**pizza**”, “**focaccia**” e **diferentes pães**.

O Chef Gemelli revela todos os segredos ,e dicas, para fazer em casa massa fresca para os seus molhos, uma verdadeira pizza italiana, uma “focaccia” romana para acompanhar os seus petiscos, e diferentes tipos de pães aromatizados que vão surpreender os seus convidados.

70€

10 de Abril, 2010
10,30h no Restaurante “Gemelli”

Parmigiano Reggiano..não só “parmeseão”



Em Itália é considerado o “**Rei dos queijos**”.Desde á muito tempo atrás, ganhou o respeito e a apreciação dos melhores chefs do mundo. O Parmigiano Reggiano não é só um queijo ,mas um ingrediente insubstituível nas mesas gourmet.

Venha descobrir com uma aula teórica ,os segredos e as formas de degustar este excelso produto, e depois na cozinha com o Chef Gemelli ,aprenda as múltiplas aplicações em receitas inovativas e tradicionais.

75€

24 de Abril, 2010
10,30h no Restaurante “Gemelli”

Convidado especial “Chef Giorgio Damasio



Neste curso muito especial ,temos o prazer de receber como convidado o Chef Giorgio Damasio. Por mais de uma década, Chef Damasio tem sido uma referência da cozinha italiana em Portugal, quando liderou a cozinha do restaurante “Cipriani” no Hotel da Lapa em Lisboa.

As suas raízes da região da Liguria, marcam profundamente o seu estilo de cozinha, apresentando uma versão moderna dos sabores tradicionais da gastronomia italiana.

Quem quer perder a oportunidade de estar com 2 Chefs na mesma cozinha...?....seguramente ninguém....!

85€

8 de Maio, 2010

10,30h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

Cozinha de autor por Augusto Gemelli



Paixão pela cozinha, criatividade na utilização dos melhores ingredientes, harmonização dos sabores e novas técnicas de confecção.

Uma carreira profissional de mais de 25 anos dedicados á cozinha, aprendendo receitas em uma dúzia de países, em 4 continentes.

Estes são os ingredientes desta aula dedicada á cozinha criada e **assinada por Augusto Gemelli**. Sem duvida uma experiencia única e irrepetível!

80€

22 de Maio, 2010

10,30h no Clube Gourmet do El Corte Ingles

“Nem carne, nem peixe” o Gemelli vegetariano



Comprar num mercado tradicional tem um sabor diferente. Com o nosso Chef, poderá cheirar e escolher, os produtos a utilizar nesta aula. Mais logo na cozinha, o ingrediente segredo e fundamental, será a criatividade dos participantes, que com a ajuda do Chef prepararão **umas receitas improvisadas**, mas rigorosamente vegetarianas.

O aproximar-se dos dias de calor pede alternativas mais leves, mas sem prescindir do sabor e gosto pela comida. Mesmo os não **vegetarianos** vão ficar surpreendidos.

75€

5 de Junho, 2010

10,30h no mercado de Campo de Ourique – Lisboa

Cozinha italiana para o verão...



A imensa variedade de receitas da cozinha tradicional italiana, proporciona ideias para umas refeições mais leves e frescas.

Conheça os pratos regionais que o Chef Gemelli seleccionou para os vossos momentos á mesa, durante as férias ou nos fins-de-semana quentes de verão.

Depois de assistir a este curso, deverá só procurar uma boa garrafa de “Lambrusco”, “Frascati ou “Chianti” para viajar até ao calor de Itália.

75€

19 de Junho, 2010

10,30h no Clube Gourmet do El Corte Inglés

UMA PRENDA DIFERENTE....

Augusto Gemelli

Para um aniversário ou para outra ocasião especial, ofereça um dos nossos **cursos de cozinha “G”**.

Escolha as suas aulas preferidas entre os temas do nosso calendário, e peça um voucher personalizado e assinado pelo Chef Augusto Gemelli.

O participante terá a oportunidade de ir às compras á procura dos melhores ingredientes, passar umas horas na cozinha do nosso restaurante cozinhando e aprendendo as receitas com o nosso Chef

Depois de um almoço degustação com todos os alunos, no final da experiencia, será entregue ao destinatário da sua prenda, um diploma de participação nos cursos “G”.

A VOSSA AULA DE COZINHA “G”



Num ocasião particular, uma festa, uma comemoração ou para uma acção de “team building, reserve a sua aula de cozinha “G” para um grupo de amigos, colegas ou familiares

RESERVA E INSCRIÇÕES

Contactos: e-mail alice@augustogemelli.com ou ligue para Alice Pinto 935778779
A inscrição só é válida com pagamento até 5 dias antes do curso através de dinheiro ou transferência bancária para

NIB 0010 0000 3175 7370 00297 (CONTA BPI AUGUSTO GEMELLI)

Agradecemos o envio do comprovativo por e-mail ou fax 219 204 201
Para marcação de grupo é válido um pagamento até 15 dias antes.
Os cursos individuais só vão avante com um número mínimo de 6 pessoas, caso contrário a aula será adiada ou o pagamento restituído

DESCONTOS

Ex-alunos 10%

Inscrição de 2 aulas 10%

Inscrição de 3 ou mais aulas 20%

Inscrições a partir de 3 pessoas (não grupo) 10%

Reserva de grupos de 10 a 12 pessoas 20%

ANULAÇÕES

Para anulações individuais agradece-se a informação 2 dias antes do curso com restituição do pagamento. Caso contrário perde o pagamento feito. Damos hipótese de substituição (por alguém da família, amigo, etc.). Neste caso agradecemos a participação antecipada do facto. Agradecemos a presença dos participantes ½ hora antes do início do curso. Não mais cedo, com vista á preparação das aulas

CANCELAMENTO DE GRUPOS

Uma semana antes: restituição completa do pagamento

5 Dias antes: restituição de 70%

2 Dias antes: restituição de 50%

Depois dessa data não haverá restituição

Oferecemos estacionamento gratuito próximo do restaurante Gemelli para alunos inscritos, favor informar no momento da inscrição.

TODAS AS RECEITAS DO CHEF



Para todos os cursistas que quiserem saber mais da nossa cozinha, poderão adquirir o livro **“Cozinha Italiana”** do **Chef Gemelli** ao preço especial de **20 euros**.

Favor fazer encomenda junto com a inscrição.